

Formule du jour

(servie le midi, du lundi au vendredi)

Plat du jour

11,50€

*Entrée et plat
ou plat et dessert*

13,50€

Formule complète
(café gourmand supplément 1€)

16€

LES ENTRÉES ET
GRIGNOTAGES:



L'assiette de Charcuterie: 5,50€ (pour une personne)

Élaborée maison

Bœuf séché, filet mignon au comté, saucisson, magret séché, coppa

L'assiette de Fromage: 5,50€ (pour une personne)

Tête de moine, tome, reblochon, bleu, chèvre

MIX Finger food: 8€

Un assortiment pour découvrir nos spécialités

Les Frites maison: 3€

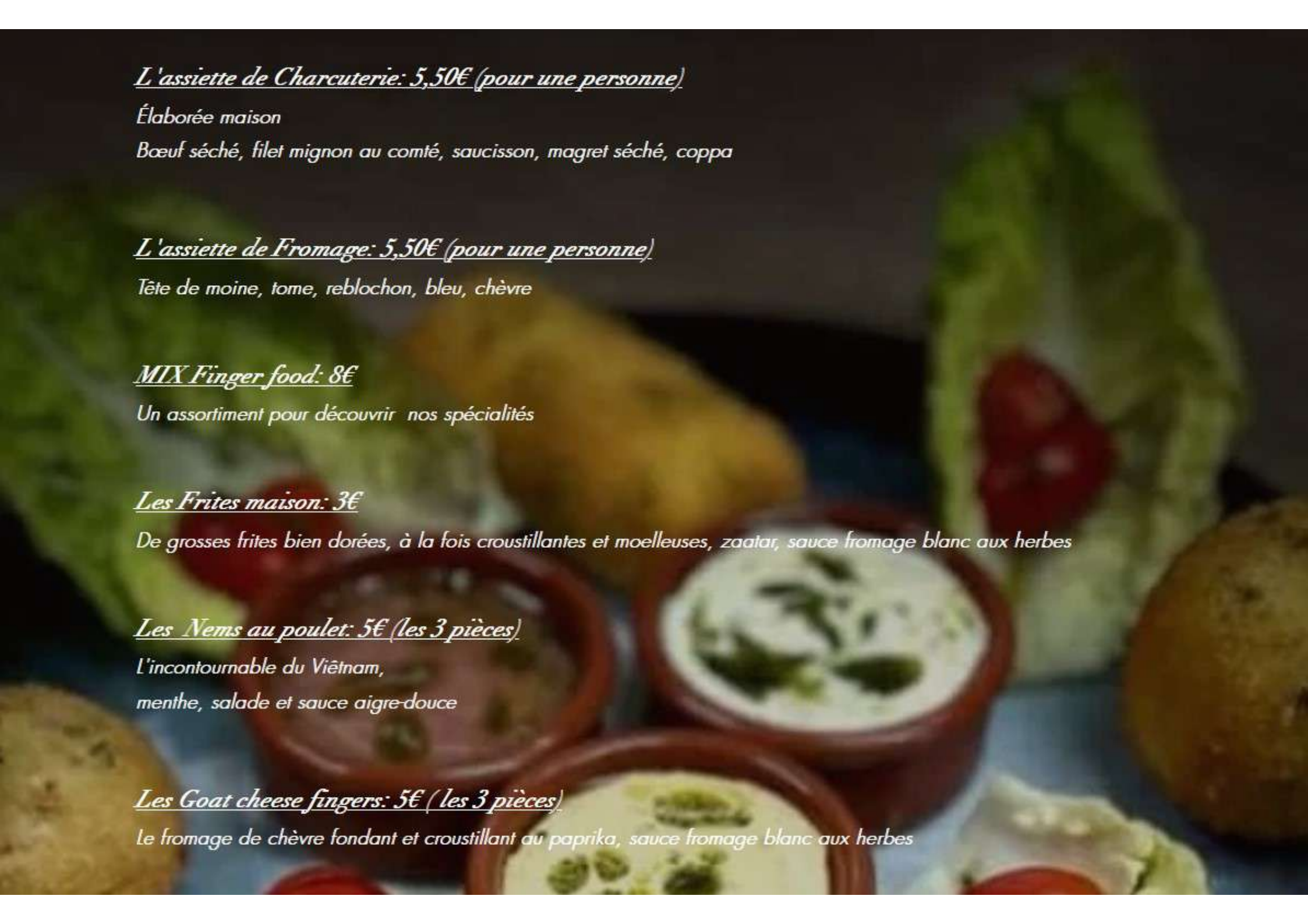
De grosses frites bien dorées, à la fois croustillantes et moelleuses, zaatar, sauce fromage blanc aux herbes

Les Nems au poulet: 5€ (les 3 pièces)

*L'incontournable du Viêtnam,
menthe, salade et sauce aigre-douce*

Les Goat cheese fingers: 5€ (les 3 pièces)

Le fromage de chèvre fondant et croustillant au paprika, sauce fromage blanc aux herbes



Les Arancini al ragù: 5€ (les 3 pièces)

Une boule dorée de risotto safrané et un cœur de bolognaise , rougail de tomates

Les Lollipops de poulet au citron confit: 5€ (les 3 pièces)

Les nuggets de poulet façon "sucette", sauce teriyaki

Les Fallafels: 5€ (les 6 pièces)

Les célèbres boulettes de pois chiches, sauce fromage blanc aux herbes

Le gravlax de saumon: 5,5€

Acompagné d'une gaufre aux épices et de sauce au fromage blanc aux herbes

La salade composée: 4,5€

Salade, tomates cerises, concombre, pickles, feta marinée, olives, perles acidulées, vinaigrette au miel et sauce soja, graines de sésame

La salade verte: 2,50€

Simple mais gourmande, agrémentée de tomate, pickles, perles acidulées, vinaigrette au miel et sauce soja, graines de sésame

LES PLATS ET
SPECIALITÉS:



Le Waffle burger: 15€

Le burger version gaufre, kefta de boeuf, coleslaw au cheddar, rougail de tomate, salade, pickles, fromage de chèvre gratiné, accompagné de frites maison et sauce fromage blanc aux herbes

Le Phô; 16€

Un savoureux bouillon épicé aux légumes, des nouilles de riz, raviolis frits de bœuf, keftas de poulet, œuf mollet et graines de sésame

La salade de L'Odyssée: 14€

*Un voyage au Liban en passant par la Grèce.
Taboulé libanais, concombre, feta marinée, olives, fallafels et sauce fromage blanc aux herbes*

Le Bouddha bowl: 14,50€

La fraîcheur d'une salade, boulgour, saumon mariné, pickles, œuf mollet, concombre, tomates cerises, vinaigrette au miel et sauce soja, graines de sésame

Le Pita wrap: 14,50€

Un généreux pain pita, fourré de pois chiches rôtis épicés, fromages fondus (emmental, cheddar, mozzarella), salade, concombre, feta marinée, pickles, rougail de tomates et sauce fromage blanc aux herbes

Frites maison: 3€

De grosses frites bien dorées, à la fois croustillantes et moelleuses, zaatar, sauce fromage blanc aux herbes

La salade verte: 2,50€

Simple mais gourmande, agrémentée de tomates cerises, pickles, perles acidulées, vinaigrette au miel et sauce soja, graines de sésame

LES DOUCEURS:



Le crémet Odysée: 5€

*Un fromage blanc aérien au gingembre et citron vert,
perles de gingembre et coulis de framboise*

Le soufflé au chocolat: 5€

(nécessite 10 minutes de cuisson)

L'équilibre entre la légèreté et l'intensité du chocolat

La crème brûlée à la fève tonka: 5€

La douceur de la vanille et le "musc" de la fève tonka

Le gâteau de patate douce vanillé: 5€

*La douceur de la Réunion, accompagné d'une crème au
miel et citron vert*

Le café gourmand: 7€

le choix idéal

LES BOISSONS

**"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"*

**"La consommation de boisson alcoolisées pendant la grossesse même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant"*

LES APÉRITIFS :

Ricard (3cl): 3€

Pastis 51 (3cl): 3€

Martini rosso (cl) : 3,50€

Martini bianco (cl) : 3,50€

Spritz : 7€

Kir vin blanc (cl) : 3€

Kir pétillant (cl): 3,8€

(crème de cassis, mûre, framboise, fraise des bois,
pêche)

Coupe de crémant (12cl) : 3.5€

Carte des vins

Leblanc

COTEAUX DU LAYON

Selection

Tout

LES VINS ROUGES:

*ANJOU ROUGE,
Domaine Pied Flond,
Appellation Anjou
Contrôlée, 2019: 19€*

*LE DÉNIGRÉ BY
LEBLANC, Domaine
des Closserons, IGP
VAL DE
LOIRE, 2018: 22€*

*SAINT NICOLAS DE
BOURGUEIL AOC,
Vignoble de la
Jarnoterie, 2018: 23€
Médaille d'argent
International wine
challenge*

*CÔTES DU RHONE
AOC, Domaine
Brusset, Laurent B.,
2020: 24€*

*BORDEAUX COTES
DE BOURG,
Appellation Côtes de
Bourg Contrôlée,
Château Sauman,
2016: 24€
Médaille d'argent
concours général
agricole de Paris 2018*

LES VINS BLANCS:

*CHARDONNAY IGP,
Domaine Pied Flond, 2020:
17€*

*SAUVIGNON IGP Domaine
des Closserons, Leblanc, 2020 :
18€*

*COTEAUX DU LAYON,
Domaine des Closserons,
Leblanc, 2018: 21€*

LES VINS ROSÉS:

*COMTÉ TOLOSAN IGP,
"Ça s'arRose" 2020 : 17€*

*CABERNET D'ANJOU AOC
"Délice d'été" 2020,
Domaine Leblanc
Médaille d'argent Paris
concours mondial Féminalise
2021.
2020: 19€*

*ROSÉ DE LOIRE AOC
"Brise de Loire" 2020,
Domaine Leblanc
Médaille d'or Paris concours
mondial Féminalise 2021:
20,50€*

LES VINS AU VERRE:

COTEAUX DU LAYON: 3,5€

CHARDONNAY: 3€

ANJOU PIED FLONT: 3,5€

VIN ROSE: 3€
(Voir serveur)

ROSÉ PISCINE: 5€

1/2 PICHET: 6,50€

LE CHAMPAGNE ET
CRÉMANT :

Crémant de loire brut, chenin (75cl) 22€

(Chenin)

Champagne brut réserve: (75cl): 60€

(Palmer et Co)

LES COCKTAILS: 7,5€

(VOIR SERVEUR)

LES BIÈRES:

Loburg:

Pression 3,20€ (25cl) / 6€ (50cl)

Leffe:

Pression 4,00€ (25cl) / 7,50€ (50cl)

Goose Island IPA:

Pression 4,10€ (25cl) / 8,00€ (50cl)

Desperados:

Bouteille 4,80€ (33cl)

Chouffe:

Bouteille 4,50€ (33cl)

Hoegaarden blanche:

Bouteille: 4€ (33cl)

Panaché(25cl): 2,80€

Picon bière (25cl) 3,90€ / (50cl) 6,70€

Le choix idéal

LES BOISSONS

FRAÎCHES:

Eau minérale Plancoët :

*Plate 50cl: 3€

*Plate 100cl: 4,60€

*Gazeuse 50cl: 3€

*Gazeuse 100cl: 5,50€

Softs:

*Coca (33cl): 3,50€

*Coca zéro (33cl): 3,50€

*Orangina (33cl): 3,50€

*Schweppes tonic (25cl): 3,50€

*Schweppes agrumes (25cl): 3,50€

*Fuze tea (3cl): 3,50€

Jus de fruits (20cl): 3,50€

(orange, pomme, ananas, abricot, tomate)

Sirop à l'eau: 2€

*(fraise, citron, menthe, framboise, pêche, cassis,
grenadine, cerise)*

LES BOISSONS

CHAUDES:

Café Cellini: €

*Ristretto: 1,60€

*Normal: 1,60€ / Double 3€

*Allongé: 1,70€

*Crème: 1,8€ / Double 3,2€

*Noisette: € / Double €

*Décaféiné: 1,60€

Thés: 2,5€

(Voir serveur)

Infusions: 2,5€

(Verveine)

LES ALCOOLS ET DIGESTIFS:

Gin Bombay Sapphire (4cl): 6€

Gin Distiloire 1924 (4cl): 8€

Vodka Absolut (4cl): 6€

Vodka Grey Goose (4cl): 8,50€

Ballantine's (4cl): 6€

Jack Daniels (4cl): 7€

Chivas Regal 12 ans (4cl): 8,50€

Ron Havana Club 3 ans (4cl): 6€

Tequila Cuervo Silver (4cl): 6€

Cachaça Thoquino (4cl): 6€

Cognac Amande (4cl): 5€

Cognac ABK6 (4cl): 5,50€

Menthe Pastille (4cl): 5€

Cachaça (4cl): 6€

Bourbon Woodford (4cl): 10€

Whisky Benriach 10 ans (tourbé) (4cl): 8,50€

Menthe pastille (4cl): 5€

Diplomatico (4cl): 8€

Alcool plus soft: 6,50€