

Apéritifs

Kir (Mûre, Pêche, Cassis, Framboise)	10 cl	5,00 €
Kir Royal (Champagne)	10 cl	12,00 €
Martini, Porto, Suze	8 cl	5,00 €
Muscat, Pineau	8 cl	5,00 €
Pastis, Ricard	4 cl	5,00 €
Bière pression du moment	25 cl	5,00 €
Bière sans alcool	25 cl	6,00 €
Bière bouteille du moment		8,00 €

<i>Les digestifs</i>		
Get 27, Get 31, Marie Brizard,		
Menthe Pastille	4 cl	10,00 €
Rhum blanc, rhum brun	4 cl	10,00 €
Cognac, Poire,		
Mandarine, Armagnac	4 cl	10,00 €
Champagne de Venoge	75 cl	76,00 €
Extra Brut (la Bouteille)		

Whisky-Coca, Gin Tonic,...	12 cl	10,00 €
Americano Maison	12 cl	14,00 €
Coupe de Champagne	10 cl	14,00 €
Whiskies (Paddy, J&B)	4 cl	8,00 €
The Glenlivet, Aberlour	4 cl	12,00 €
Glenmorangie	4 cl	12,00 €
Oban	4 cl	18,00 €
Jack Daniel's	4 cl	10,00 €
Lagavulin	4 cl	18,00 €

<i>Les Boissons sans alcool</i>		
Jus de fruits, sodas, Perrier	25 cl	4,00 €
Eau plate / Eau gazeuse	50 cl	4,50 €
	100 cl	5,50 €

<i>Les Boissons chaudes</i>		
Café		2,80 €
Thé, infusion		5,00 €
Irish coffee		14,00 €

Assiettes apéritives à partager 19,80 €

Au choix : merguez, saucisses ou boudin

Présentées sur un lit de salade, sauce ou moutarde

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

DEPUIS
1977

Entrées

Choisissez parmi les entrées du moment sur l'ardoise centrale du restaurant. 8,00 €

Produits de la mer, selon arrivage

Gambas	200 g	20,80 €
Cuites à la plancha avec un filet d'huile d'olive, accompagnées d'une persillade	400 g	36,00 €
Mi-cuit de thon sashimi		19,80 €
Tartare de thon sashimi		19,80 €

Fromage

Assiette de fromage du moment 10,80 €

Desserts

Mousse au chocolat maison	8,00 €
Dessert du moment (voir ardoise centrale)	8,00 €
Glace & sorbet 2 parfums au choix : citron, cassis, fruits de la passion, vanille, chocolat, fraise* *(avec ou sans chantilly, sans supplément)	7,00 €

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

DEPUIS
1977

Grillades cuites au feu de bois selon arrivage

L'Entrecôte sélection l'Odéon	300 g	27,80 €
Une viande tendre et goûteuse persillée.	450 g	38,80 €
Pièce de cœur de filet de bœuf	160 g	29,80 €
Le morceau noble le plus tendre du bœuf, subtil et sans gras.	240 g	39,80 €
Côte de bœuf à partager	(tarif pour 2 à 3 personnes) 1,2 kg	75,00 €
Généreuse et fondante (25 minutes de cuisson)	(tarif pour 3 à 4 personnes) 1,5 kg	89,00 €
Onglet de bœuf bûche	environ 180 g	21,80 €
Conseillé de manger bleu ou saignant, tendre et très goûteux.		
Tartare de bœuf coupé au couteau	160 g	21,80 €
Réalisé avec les parties nobles du bœuf.	240 g	32,80 €
Brochette de poulet marinée		19,80 €
Une brochette copieuse, moelleuse, fondante et légèrement relevée.		
Selle d'agneau	400 g	29,80 €
Le morceau le plus noble du gigot, la cuisson au feu de bois permet de garder l'authenticité et le goût de l'agneau.		
Magret de canard	400 g	28,80 €
Cuit lentement côté peau pour garder toute la saveur du magret et sa tendresse. Il est servi entier juste émincé.		
Côte de veau	350 g	29,80 €
Une viande douce, tendre et fondante originaire de la région. Son goût de noisette et sa finesse vous réconcilieront avec le veau. Une découverte !		
Saucisse géante aux herbes	280 g	19,80 €
Boudin noir géant aux oignons	280 g	19,80 €
Merguez géante : le secret du charcutier !	280 g	19,80 €
Andouillette (25 minutes de cuisson), tressée à la main (Maison Bernier)	400 g	35,80 €

Tous nos plats sont accompagnés de frites, salade verte et d'une sauce au choix
(poivre, béarnaise, roquefort, beurre échalote, persillade)
Sauce supplémentaire 2,50 €, garniture supplémentaire 3,00 €

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

DEPUIS
1977

Le Déjeuner de l'Odéon

*Du mardi au vendredi uniquement le midi,
hors jours fériés et selon arrivage*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,90€

Entrée + Plat + Dessert 24,90€

1 Entrée au choix du moment

.....

1 Plat au choix

.....

1 Dessert du jour au choix

Voir Ardoise centrale

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

DEPUIS
1977

SOIRÉE COCHON

1^{ER} JEUDI DU MOIS

(DE OCTOBRE À AVRIL)

Menu selon arrivage

Huitres de Noirmoutier

Terrine de cochon cuite au feu de bois

Le cochon à la broche

Frites fraîches / mojettes de Vendée / champignons

Dessert du moment au choix

(Possibilité de privatiser pour une soirée à partir de 40 couverts)

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

DEPUIS
1977

Le guide des cuissons

Bleu

Le moins cuit : la chair reste rouge à cœur, molle.

■ Bleu moins

■ Bleu plus

Saignant

Cuisson un peu plus prolongée que la précédente : on note un raidissement des chairs.

■ Saignant moins

■ Saignant plus



À point

Cuisson assez longue : de très fines gouttelettes d'exsudat perlent en surface.

■ À point moins

■ À point plus

Bien cuit

Cuisson longue : même le cœur de la viande est ferme et des gouttes d'exsudat ont fortement perlé en surface.

Cuisson à la Diable de l'Odéon
Viande mise en température et violemment saisie

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

DEPUIS
1977

L'Odéon

Le spécialiste des grillades au feu de bois

Suivez-nous

 @lodeon.fr

 restaurantlodeon

lodeon.fr

contact@lodeon.fr

02 40 76 86 77

**91, bis Route de Vannes
44800 Saint-Herblain**

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

DEPUIS
1977