



*Brasserie*

**ODETTE**

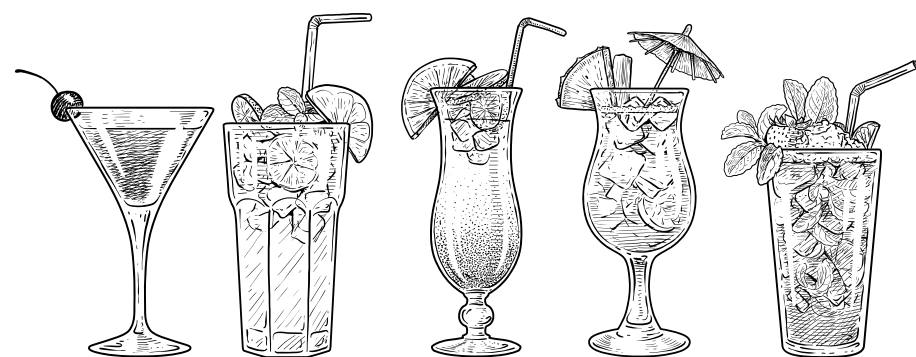
*Rennes*



## POUR COMMENCER

### APÉRITIFS

<b>KIR</b> 12 CL		4,20 €
<i>Crème de cassis, mûre, framboise ou pêche</i>		
<b>COUPE DE CRÉMANT</b> 9 CL		6,30 €
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>		9,90 €
<b>KIR PÉTILLANT CRÉMANT</b> 9 CL		6,60 €
<i>Crème de cassis, mûre, framboise ou pêche</i>		
<b>KIR BRETON</b> 12 CL		4,60 €
<i>Crème de cassis, mûre, framboise ou pêche</i>		
<b>ROSÉ PAMPLEMOUSSE</b> 12 CL		4,60 €
<b>MARTINI ROUGE ET BLANC, SUZE, PORTO ROUGE ET BLANC</b> 8 CL		4,60 €
	2 CL	4 CL
<b>PASTIS 51, RICARD</b>	3,90 €	7,80 €
<b>WHISKYS</b>	2 CL	4 CL
<b>CLAN CAMPBELL</b>	3,60 €	7,20 €
<b>ABERLOUR 10 ANS</b>	-	8,50 €
<b>JACK DANIEL'S, CHIVAS REGAL, CARDHU</b>	-	9,00 €
<b>OBAN 14 ANS</b>	-	13,70 €



### COCKTAILS AVEC ALCOOL 20CL

<b>MOJITO</b>	8,50 €
<i>Rhum, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe fraîches et eau gazeuse</i>	
<b>ROYAL MOJITO</b>	10,90 €
<i>Rhum, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe fraîches et vin pétillant</i>	
<b>PIÑA COLADA</b>	8,00 €
<i>Rhum, jus d'ananas, crème parfum coco (allergène : protéines de lait)</i>	
<b>SIXTY NINE</b>	8,00 €
<i>Rhum, jus d'ananas, parfums de fruit du dragon, gingembre et goyave</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	8,00 €
<i>Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon</i>	
<b>MOSCOW MULE</b>	8,00 €
<i>Vodka, citron, gingembre et concombre et eau gazeuse</i>	
<b>BIKINI -</b>	8,00 €
<i>Téquila, gin, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron</i>	
<b>LILLET ROSÉ TONIC</b>	7,50 €
<i>Sirup de pamplemousse, Lillet rosé, Schweppes indian tonic</i>	
<b>AMERICANO MAISON</b>	7,50 €
<i>Martini rouge, Campari, tranche d'orange, eau gazeuse</i>	
<b>APEROL SPRITZ</b>	8,00 €

### COCKTAILS SANS ALCOOL 20CL

<b>CARRIBEAN SUN</b>	6,10 €
<i>Jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion papaye et kiwi</i>	
<b>PARADISE DREAM</b>	6,40 €
<i>Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche</i>	
<b>JUNGLE GREEN</b>	6,40 €
<i>Jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloe vera</i>	
<b>KOYO</b>	6,40 €
<i>Jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane et vanille</i>	
<b>PEACE AND LOVE</b>	6,40 €
<i>au jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus</i>	
<b>PURPLE</b>	6,40 €
<i>Fraise, framboise, violette, mûre, cassis et citron</i>	
<b>TAHITI</b>	6,40 €
<i>Jus de fruit ananas et orange, sirop de grenadine</i>	
<b>EXO</b>	6,40 €
<i>Jus de fruits multigrains, citron vert, sirop de fraise</i>	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	6,40 €
<i>Saveur rhum ou fraise - Sucre de canne, sirop rhum ou fraise, citron vert, feuilles de menthe fraîche, eau gazeuse</i>	

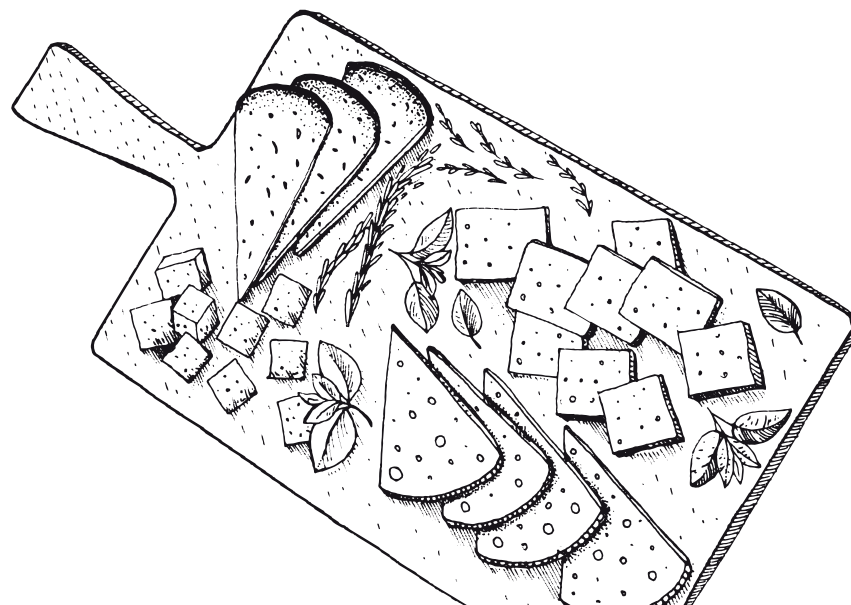
### BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL
<b>MAES PILS</b> (5,2% ALC./VOL.)	3,70 €	5,10 €	7,40 €
<b>CINEY</b> (7,0% ALC./VOL.)	4,40 €	5,90 €	9,00 €
<b>BIÈRE D'ABBAYE AFFLIGEM</b> (6,7% ALC/VOL)	4,70 €	6,20 €	9,30 €
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	4,40 €	5,70 €	8,60 €
<b>PICON BIÈRE OU PANACHÉ</b>	4,10 €	5,50 €	7,80 €
<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>		33 CL	
<b>BIÈRES SANS ALCOOL</b> (0,3% ALC./VOL.)		4,20 €	

### PARTAGER

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER.

	PETITE	GRANDE
<b>PLANCHE DE LA TERRE</b>	8,80 €	17,30 €
<i>Bel assortiment de charcuterie / Charcuterie board</i>		
<b>PLANCHE MIXTE</b>	9,90 €	18,90 €
<i>Bel assortiment de charcuterie et de fromages AOP Charcuterie and cheese board</i>		
<b>TERRINE MAISON</b>	7,60 €	
<b>BOUQUET DE CREVETTES ROSES X 12</b> - DOZEN OF PRAWNS		9,90 €
	X 6	X 9
<b>HUÎTRES BRETONNES N°3</b> OYSTERS N°3	10,90 €	15,90 €
		X 12
		19,90 €



## ENTRÉES

<b>PLANCHE DE LA TERRE</b> Bel assortiment de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	PETITE <b>8,80 €</b>	GRANDE <b>17,30 €</b>
<b>PLANCHE MIXTE</b> Bel assortiment de charcuterie et de fromages <i>Charcuterie and cheese board</i>	<b>9,90 €</b>	<b>18,90 €</b>
<b>TERRINE MAISON</b>		<b>7,60 €</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</b> <i>Semi-cooked duck foie gras</i>		<b>18,40 €</b>
<b>PETITE SALADE CHÈVRE</b> Salade, Toasts de chèvre chaud, bacon, tomates, allumettes de pomme fruit, noix, miel <i>Salad with honey and warm goat cheese, bacon, tomato, apple bits</i>	<b>8,80 €</b>	
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS, CRÈME D'ANETH</b> <i>Smoked salmon and toast with dill creme sauce</i>		<b>15,10 €</b>

### GOURMET BAG

Bien manger ne signifie pas gaspiller.  
Si vous n'avez pas terminé votre plat,  
nous vous proposons de l'emporter.

N'hésitez pas à nous demander  
votre Gourmet Bag,  
nous serons ravis de vous le préparer!

## CARPACCIOS & TARTARES

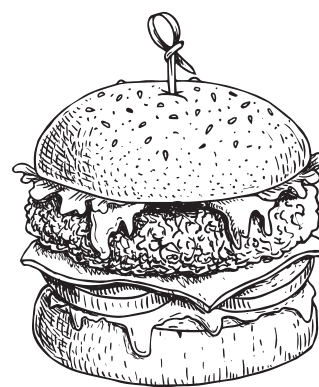
SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE

<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE ENV. 180G</b> Câpres, oignons, cornichons <i>Beef tartare with capers, gherkins and onion.</i>	<b>15,90 €</b>
<b>TARTARE DE BŒUF CAMPAGNARD ENV. 180G</b> Nappé de sauce crème lardons champignons, câpres, oignons, cornichons <i>Beef tartare with bacon and mushroom sauce, capers, gherkins and onion</i>	<b>16,80 €</b>
<b>TARTARE DE BŒUF TERRE FEU ENV. 180G</b> Nappé sauce crème chorizo, câpres, oignons, cornichons <i>Beef tartare with chorizo sauce, capers, gherkins and onion</i>	<b>16,80 €</b>
<b>TARTARE DE BŒUF CURRY ENV 180G</b> Nappé de crème de curry, câpres, oignons, cornichons. <i>Beef tartare with curry sauce, capers, gherkins and onion</i>	<b>16,80 €</b>
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> Copeaux de parmesan & condiment vert (émulsion d'huile d olive basilic persil) <i>Beef carpaccio, parmesan cheese</i>	<b>15,50 €</b>
<b>CARPACCIO DE BŒUF CHÈVRE CHAUD</b> Toasts de chèvre chaud, miel, copeaux de parmesan et condiment vert <i>Beef carpaccio with hot goat cheese toast, honey, shaving of parmesan cheese green condiment.</i>	<b>16,90 €</b>
<b>CARPACCIO ITALIEN</b> Tomates séchées, copeaux de parmesan, jambon cru et condiment vert <i>Beef carpaccio with hot honey and goat cheese, shaving of parmesan cheese and olive oil.</i>	<b>17,40 €</b>
<b>DUO CARPACCIO ET TARTARE PRÉPARÉ</b> Carpaccio de la taverne et tartare bœuf classique <i>Beef carpaccio, minced meat and tartare</i>	<b>17,70 €</b>

Viande hachée par nos soins à la commande.  
Nos tartares sont préparés par nos soins, poêlés à la demande

## SALADES

<b>SALADE CAESAR</b> Salade, filet de poulet, copeaux de parmesan, croûtons aillés, tomates confites, sauce Caesar <i>Salad with chicken breast filet, shaving of parmesan, garlic croutons, candied tomatoes and ceasar sauce</i>	<b>15,80 €</b>
<b>SALADE VICTOIRE</b> Salade, noix de st Jacques snackées, cabillaud, saumon fumé, allumettes de pomme, tomates, salade, scallop snackées, smoked <i>Salad with fried scallop, cod, smoked salmon, apples bits and tomato</i>	<b>17,90 €</b>
<b>SALADE CHÈVRE</b> Salade, Toasts de chèvre chaud, bacon, tomates, allumettes de pomme fruit, noix, miel <i>Salad, warm honey and goat cheese, bacon, tomato, apple bits, walnut</i>	<b>15,40 €</b>
<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b> Salade, pomme de terre, allumettes de pomme fruit, tomates, champignons frais, segments d'agrumes, croûtons, tomates confites <i>Salad, potatoes, apple bits, tomato, fresh mushroom, citrus bits, croutons, candied tomatoes</i>	<b>14,20 €</b>
<b>SALADE FERMÈRE</b> Salade, pave de Vire, œuf dur, tomate, pomme de terre et oignon frit <i>Salad with chitterlings sausage, hard-boiled egg, tomato, potato and fried onion.</i>	<b>16,50 €</b>



## BURGERS

SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE  
VIANDE HACHÉE PART NOS SOINS À LA COMMANDE

<b>BURGER ODETTE ENV. 180 G</b> Bun artisanal, viande de bœuf hachée, sauce burger, fromage, cornichons, tomates, salade <i>Bun artisanal, minced beef, burger sauce cheese, gherkins, tomatoes and salad</i>	<b>17,90 €</b>
<b>BURGER BACON ENV, 180G</b> Bun artisanal, viande de bœuf hachée, bacon, sauce burger, fromage, cornichons, tomates, salade <i>bun artisanal, minced beef, bacon, burger sauce, cheese, gherkins, tomatoes and salad</i>	<b>18,20 €</b>
<b>BURGER CHORIZO ENV. 180 G</b> Bun artisanal, viande de bœuf hachée, fromage, cornichons, tomates, salade, sauce chorizo, <i>Bun artisanal, minced beef, cheese, gherkins, tomatoes, salad, chorizo sauce</i>	<b>18,20 €</b>
<b>BURGER CAMPAGNARD ENV. 180 G</b> Bun artisanal, viande de bœuf hachée, fromage, tomates, salade, sauce crème lardons champignons <i>bun artisanal, minced beef, cheese, tomatoes, salad, bacon and mushrooms creamy sauce</i>	<b>18,20 €</b>
<b>BURGER CURRY ENV, 180G</b> Bun artisanal, viande de bœuf hachée, fromage, cornichons, tomates, salade, sauce curry <i>bun artisanal, minced beef, cheese, tomatoes, salad, bacon and mushrooms creamy sauce</i>	<b>18,20 €</b>
<b>BURGER FROMAGER ENV. 180G</b> Bun artisanal, viande de bœuf hachée, chèvre, tomates, salade, sauce crème fromagère <i>bun artisanal, minced beef, goat cheese, tomatoes, salad, curry sauce</i>	<b>18,20 €</b>
<b>BURGER MARIN</b> Bun à l'encre de seiche, filet de cabillaud, fromage, cornichons, tomates, salade et béarnaise <i>bun artisanal, cod fillet, gherkins, tomatoes, salad, bearnaise sauce</i>	<b>17,90 €</b>
<b>BURGER CHICKEN</b> Bun artisanal, escalope de poulet panée, tomates, salade, cornichons et sauce Caesar <i>Artisanal bun, breaded chicken, tomato, salad, gherkins and ceasar sauce</i>	<b>17,90 €</b>
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> Bun artisanal, steak végétal, sauce Odette, tomates, salade, cornichons et oignons frits <i>Vegetarian patty, tomato, Odette sauce, salad</i>	<b>17,90 €</b>

## POISSONS

<b>FISH AND CHIPS</b> Sauce Tartare	16,80 €
<b>DUO SAUMON ET ST JACQUES SNACKÉES</b> Beurre blanc et écrasé de pommes de terre ou riz crémeux <i>Fried scallop and salmon with butter sauce, mashed potatoes or rice</i>	23,90 €
<b>CABILLAUD FONDANT</b> Grenailles confites et légumes <i>Cod whit new potatoes and vegetables</i>	19,40 €
<b>NOIX DE SAINT JACQUES À LA PLANCHA</b> Beurre blanc ou crème de chorizo, riz crémeux ou écrasé de pommes de terre <i>Fried scallops with white butter or chorizo sauce, creamy rice or mashed potatoes</i>	25,80 €
<b>SAUMON SNACKÉ</b> Sauce au choix, chou de choucroute ou écrasé de pommes de terre <i>Two salmons with chorizo sauce, white butter sauce or curry sauce</i>	18,20 €

## PASTA

<b>TAGLIATELLES AUX DEUX SAUMONS</b> sauce au choix: beurre blanc, chorizo, curry <i>two salmon tagliatelle, chorizo cream or white butter sauce or curry cream</i>	17,70 €
<b>PASTA CAMPAGNARDE</b> Crème, lardons et champignons <i>Cream, pieces of bacon and mushrooms</i>	14,40 €
<b>PASTA À L'INDIENNE</b> Poulet et sauce curry <i>Pasta with chicken and curry sauce</i>	16,40 €
<b>PASTA AUX LÉGUMES</b> Pasta, légumes du moment et condiment vert <i>Pasta, vegetables of the moment and olive oil</i>	11,90 €

**Chers clients allergiques.** Nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander  
*do not hesitate for more information if any food allergy please let us know*

## CHOUCROUTE

<b>CHOUCROUTE BRASSERIE</b> Saucisses de Francfort et Strasbourg, saucisson à l'ail, saucisse fumée, poitrine fumée, chou et pomme de terre. <i>Frankfurt and Strasbourg sausage, smoked sausage, smoked pork belly, cabbage, potato.</i>	16,90 €
<b>CHOUCROUTE AUX CONFITS</b> Confit de canard et gésier, poitrine fumée, saucisse de Francfort, chou, pomme de terre. <i>Duck leg confit, gizzard, smoked pork belly, Frankfurt sausage, cabbage, potato.</i>	21,90 €
<b>CHOUCROUTE SPÉCIAL</b> Jarreton (env. 500g) saucisses de Francfort et Strasbourg, saucisson à l'ail, poitrine fumée, chou, pomme de terre. <i>Small pork shank, Frankfurt and Strasbourg sausages, garlic sausage, pork belly, cabbage, potatoes.</i>	24,90 €
<b>JARRETON RÔTI (ENVIRON 500G)</b> Chou et pomme de terre <i>Small pork shank with cabbage and potato.</i>	19,90 €
<b>CHOUCROUTE DE LA MER</b> Saumon, haddock, poisson blanc, crevettes, pomme de terre, chou et sauce beurre blanc. <i>Seafood sauerkraut with salmon, haddock, white fish, prawns, potato, cabbage and white butter sauce</i>	21,40 €

## MIJOTÉS & GRILLADES

<b>BAVETTE D'ALOYAU ENV. 180 G</b> Sauce au choix frites et salade <i>Sirloin flank steak with homemade fries and salad, sauce of your choice</i>	18,90 €
<b>ENTRECÔTE ENV. 350 G</b> Sauce au choix frites et salade <i>Rib steak with homemade fries and salad, sauce of your choice</i>	24,90 €
<b>CHATEAUBRIAND ENV. 180G</b> Sauce au choix frites et salade <i>Tenderloin steak with homemade fries and salad, sauce of your choice.</i>	25,90 €
<b>RIBS DE PORC MARINÉ</b> Frites et salade <i>Marinated pork ribs with homemade fries and salad</i>	18,20 €
<b>MAGRET DE CANARD ENTIER RÔTI ENV. 380G</b> Ecrasé de pommes de terre, salade, sauce aux poivres <i>duck breast mashed potatoes, salad, peppers sauce</i>	19,90 €
<b>JARRETON RÔTI ENV. 500G</b> Chou et pommes de terre <i>Small pork shank with cabbage and potato</i>	19,90 €
<b>CUISSE DE CANARD CONFITE</b> et son écrasé de pommes de terre <i>Duck leg confit with mashed potatoes</i>	16,90 €
<b>POULET DE JANZÉ RÔTI</b> Crème de moutarde, miel et balsamique, frites et salade <i>Roasted chicken with mustard, honey and balsamic sauce homemade fries and salad</i>	16,90 €

## POUR LES GOURMANTS OU LES INDÉCIS

### AUTRES GARNITURES AU CHOIX

Frites maison, chou de choucroute, écrasé de pommes de terre, pastas, légumes du moment, grenailles confites, riz crémeux.  
Choise of garniture. *Home made frie, sauerkraut, crunchy potatoes tagliatelle, creamy rice, vegetable of the season*

### SAUCES AU CHOIX

Sauce Béarnaise, sauce poivre, sauce moutarde et miel, sauce campagnarde (lardons et champignons), sauce échalotes, sauce fromagères, beurre Maître d'Hôtel, sauce chorizo, sauce curry.  
*Bearnaise sauce, pepper sauce, mustard sauce, bacon and mushrooms sauce. shallots sauce, cheese sauce butter «maitre d'hotel», chorizo sauce, curry sauce*



## FAIRE SON MARCHÉ

DISH OF THE DAY

LE PLAT DU JOUR

13,50 €

ENTRÉE + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT JOUR

16,50 €

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

19,50 €

1,50€ supp pour café/thé gourmand

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Served only lunch time from Monday to Friday and no bank holiday

## MENU ODETTE

26,80€

Entrée+Plat+Dessert  
Sharter + Main course + Dessert

TERRINE MAISON

ou

BOUQUET DE 12 CREVETTES



POULET DE JANZÉ

Frite et salade

ou

CHOUROUTE ODETTE

saucisses de Francfort et Strasbourg, saucisson à l'ail,  
poitrine fumée, chou, pomme de terre

ou

SAUMON SNACKE

Sauce au choix, chou de choucroute ou écrasé de pommes de terre



ILE FLOTTANTE

ou

TARTE TATIN REVISITÉE

ou

COUPE 2 BOULES DE GLACE OU SORBET AU CHOIX

## POUR LES PITCHOUNES -12 ANS

11,90 €

PLAT+DESSERT+BOISSON

NUGGETS OU SAUCISSE OU HAMBURGER OU POISSON  
FRITES OU LÉGUMES OU PÂTES  
GLACE OU DESSERT AU CHOCOLAT OU SALADE DE FRUIT  
COCA-COLA OU SIROP A L'EAU OU JUS POMME OU JUS D'ORANGE

## MENU MARCEL

34,00 €

Entrée + Plat + Dessert  
sharter + main course + dessert

9 HUÎTRES BRETONNE N°3

ou

LA PETITE VICTOIRE

Salade, saumon fumé, st Jacques tomate et pomme fruit

ou

LA PETITE CÉASAR

salade, filet aux poulet aux épices, copeaux parmesan, tomates confites et sauce ceasar  
Salad, gizzard, smoked duck magret and fois gras



DUO SAUMON ET ST JACQUES

Beurre blanc et écrasé de pommes de terre ou riz crémeux

ou

CHOUROUTE DE LA MER

ou

1/2 MAGRET DE CANARD

Ecrasé de pommes de terre et sauce poivre

ou

RIBS DE PORC MARINÉ

Frites et salade



ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

Assortiment of cheese

ou

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

Coupe «prohibées», irish gourmand ou Rhum gourmand (sup 3€)



## VINS & RAFFAICHISSEMENTS

### LES BLANCS

	12CL	25CL	50CL	75CL
<b>IGP D'OC, SAUVIGNON</b> Caprice — Languedoc	3,80 €	7,60 €	15,20 €	21,00 €
<b>AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ</b> Cercu — Bourgogne	-	-	-	32,50 €
<b>AOP CÔTES DU RHÔNE</b> Les Artistes — Vallée du Rhône	4,00 €	-	-	22,90 €
<b>AOP POUILLY-FUMÉ</b> Domaine Saget La Perriere — Loire	-	-	-	48,60 €
<b>AOP GEWURZTRAMINER</b> Klipfel — Alsace	5,90 €	-	-	36,00 €
<b>AOP PINOT GRIS</b> Domaine Schlumberger — Appellation Pouilly Contrôlée — Alsace	5,10 €	-	-	32,20 €
<b>IGP COTES DE GASCOGNE</b> Nova Blanc Moelleux — Sud Ouest	4,60 €	-	-	26,50 €

### LES ROSÉS

	12CL	25CL	50CL	75CL
<b>AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b> Château Paradis — Provence	4,50 €	-	-	26,70 €
<b>IGP CÔTES DE GASCOGNE</b> Cabernet Nova — Sud Ouest	3,90 €	-	-	24,00 €
<b>IGP D'OC, CINSULT</b> Caprice — Languedoc	3,80 €	7,60 €	15,20 €	21,00 €

### LES ROUGES

	12CL	25CL	50CL	75CL
<b>AOP ALSACE PINOT NOIR</b> Domaine Schlumberger — Alsace	-	-	-	33,00 €
<b>AOP MORGON</b> La Croix Gaillard — Beaujolais	-	-	-	25,90 €
<b>AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL</b> Terroir, Domaine La Chevalerie — Loire	4,80 €	-	-	27,50 €
<b>AOP CHINON ROUGE</b> Domaine Baudry — Loire	-	-	-	31,50 €
<b>AOP SANCERRE</b> Domaine Durand — Val de Loire	-	-	-	39,90 €
<b>AOP CÔTES DU RHÔNE BIO</b> La Consignature — Vallée du Rhône	4,90 €	-	-	24,90 €
<b>IGP D'OC MERLOT</b> Caprice — Languedoc	3,80 €	7,60 €	15,20 €	21,00 €
<b>AOP PIC SAINT LOUP</b> Aleyrac, Domaine de Lancyre — Languedoc	-	-	-	35,20 €
<b>SAINT-EMILION</b> Chateau Bouquey — Bordelais	-	-	-	46,90 €

### CHAMPAGNE & PÉTILLANTS

	9 CL	75 CL
<b>AOP CHAMPAGNE</b> Ter cru blanc CHARLES MIGNON	-	69,00 €
<b>CHAMPAGNE MOET ET CHANDON</b>	-	85,00 €
<b>CRÉMANT DE LOIRE BRUT AOP</b>	6,30 €	32,00 €

### CIDRES

	33 CL	75 CL
<b>CIDRE VAL DE RANCE</b> BRUT OU DOUX	6,90 €	14,00 €



### BOISSONS FRAICHES

<b>PERRIER</b> 33 CL	3,30 €
<b>LIMONADE</b> 33 CL	3,60 €
<b>DIABOLO</b> 33 CL	3,80 €
<b>JUS DE FRUIT</b> 33 CL Orange, ananas, pomme, abricot.	4,20 €
<b>COCA-COLA, SANS-SUCRE</b> 33 CL	4,10 €
<b>SCHWEPPE, SCHWEPPE AGRUM</b> 33 CL	3,50 €
<b>ORANGINA</b> 33 CL	3,50 €
<b>LIPTON ICE TEA PECHÉ</b> 33 CL	3,50 €
<b>SUPPL.SIROP OU TRANCHE</b>	0,20 €

### EAUX MINÉRALES

	50 CL	100 CL
<b>PLANCOET</b>	4,20 €	4,90 €
<b>SAN PELLEGRINO, PLANCOET GAZEUSE</b>	4,20 €	4,90 €

## FINIR EN BEAUTÉ

### LES DESSERTS

<b>TARTE CITRON MERINGUÉE REVISITÉE</b> <i>Lemon meringue pie and speculoos</i>	7,20 €
<b>PAIN PERDU BRIOCHÉ</b> Caramel au beurre salé, glace vanille. <i>French toast with salted caramel and vanilla ice cream.</i>	7,10 €
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS ET SON SORBET</b> <i>Frest fruit salad</i>	6,90 €
<b>FROMAGE BLANC</b> Coulis au choix : fruit rouge, exotique, caramel au beurre salé. <i>Yoghurt cream with coulis of your choice : berries, exotic or salted caramel.</i>	5,10 €
<b>ÎLE FLOTTANTE</b> Spécialité des Tavernes <i>Floating island, Taverne speciality</i>	6,90 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7,10 €
<b>TARTE TATIN TIÈDE REVISITÉE ET SA GLACE VANILLE</b> Tatin pie and scoop of vanilla ice cream	7,60 €
<b>CŒUR FONDANT CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE</b> Chocolate fondant with custard	7,90 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Chocolate mousse	7,10 €
<b>TRADITIONNELLES PROFITEROLES</b> Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées. <i>Three scoops of vanilla ice cream in puffs, chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds.</i>	7,90 €
<b>LES TROIS COQUINES</b> Choux, glace caramel, sauce caramel au beurre salé, chantilly et amandes grillées <i>Three scoops of caramel ice cream in puffs, caramel sauce, whipped cream and flaked almonds.</i>	7,90 €

### LES GOURMANDS ACCOMPAGNÉES DE 4 GOURMANDISES

<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>Gourmet coffee, 4 delicacies.</i>	7,90 €
<b>THÉ, INFUSION OU CHOCOLAT CHAUD GOURMAND</b> <i>Gourmet tea or infusion or hot chocolate, 4 delicacies.</i>	8,10 €
<b>RHUM ARRANGÉ MAISON GOURMAND</b> <i>Gourmet infused rum, 4 delicacies.</i>	9,90 €

### LES BOISSONS CHAUDES

	PETIT	GRAND
<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	2,20 €	4,40 €
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	2,20 €	4,40 €
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,50 €	5,00 €
<b>CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE</b>	4,20 €	
<b>THÉS</b> Thé noir : Ceylan, Darjeeling, Grand Earl grey, Fruits rouges. Thés verts : Jasmin, Menthe.		3,10 €
<b>INFUSIONS</b> Verveine, Verveine-menthe, Camomille, Rooibos aux épices.		3,10 €
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>		4,70 €
<b>CAPPUCCINO (MOUSSE DE LAIT)</b>		4,70 €
<b>IRISH COFFEE 3 COULEURS</b>		9,40 €

### LES GLACES ET SORBETS

<b>COUPE L'EXOTIQUE</b> Sorbet noix de coco, sorbet mangue, sorbet fruit de la passion, coulis de fruits rouges, morceaux de Bananes crème fouettée et noix coco râpée. <i>Coconut, mango, banana ice cream scoops with whipped cream and berry coulis.</i>	7,10 €
<b>COUPE SPÉCULOOS</b> Glace spéculoos, glace chocolat blanc, glace vanille, brisures de spéculoos, sauce caramel, chantilly. <i>Speculoos, white chocolate, vanilla ice cream scoops with speculoos chips, caramel sauce and whipped cream.</i>	7,10 €
<b>TRÉSOR NOIR ET BLANC</b> Glace chocolat noir, glace chocolat blanc, biscuit Oreo, chocolat chaud et chantilly. <i>Three scoops of dark chocolate and white chocolate with Oreo chips, hot chocolate sauce and whipped cream.</i>	7,10 €
<b>DÉLICE CARAMEL</b> Glace caramel au beurre salé, caramel beurre salé, palet breton <i>Three scoops of caramel ice cream with caramel coulis and whipped cream.</i>	7,10 €
<b>LA BANANA SPLIT</b> Banane, Glace vanille, glace fraise, glace chocolat, sauce chocolat chaud, crème chantilly, amandes effilées <i>Vanilla, raspberry, chocolate ice cream scoops with banana, chocolate coulis and whipped cream.</i>	7,10 €
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> <i>Coffee or Chocolate Liégeois</i>	7,10 €
<b>DAME BLANCHE</b> Glace vanille, chantilly, chocolat chaud. <i>Three scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream.</i>	7,10 €
<b>COUPE 2 BOULES PARFUMS AU CHOIX</b> <i>2 scoops, flavours of your choice.</i>	4,90 €
<b>COUPE 3 BOULES PARFUMS AU CHOIX</b> <i>3 scoops, flavours of your choice.</i>	6,90 €
Crème glacée : vanille, chocolat noir, chocolat blanc, menthe-chocolat, café, caramel, spéculoos, noix de coco Sorbet : Citron vert, mangue, fruit de la passion, fraise, framboise, cerise, cassis.	

### COUPE PHOHIBÉES

<b>MOSCOVA</b> Sorbet citron vert arrosé de vodka. <i>Lime sorbet with a dash of vodka.</i>	8,50 €
<b>ICEBERG</b> Glace menthe-chocolat arrosée de liqueur de menthe. <i>Mint-chocolate ice cream with a dash of mint liquor</i>	8,50 €
<b>COUPE DES ÎLES</b> Sorbet mangue, ananas, citron arrosés de rhum. <i>Mango, pineapple, lemon sorbet with a dash of rum.</i>	8,50 €

### LES LIQUEURS & ALCOOLS

<b>CALVADOS BEAUJOUR</b> 4CL	7,50 €
<b>COGNAC HENNESSY V.S</b> 4CL	7,50 €
<b>ARMAGNAC CLÉ DES DUCS***</b> 4CL	7,50 €
<b>VODKA ABSOLUT</b> 4CL	7,10 €
<b>GIN GORDON'S</b> 4CL	7,10 €
<b>BAILEY'S</b> 4CL	7,10 €
<b>RHUM HAVANA ESPECIAL</b> 4CL	7,10 €
<b>RHUM ÉPICÉ BOTANA BIO</b> 4CL	7,50 €
<b>MENTHE PASTILLE, GET 27, GET 31</b> 4CL	7,10 €
<b>RHUM ARRANGÉ MAISON</b> 4CL	6,90 €

**OUVERTURE**  
du lundi au dimanche  
12h/15h 18h30/22h30

262 rue Chateaugiron  
35000 Rennes



**RÉSERVATION**  
[contact@brasserieodette.fr](mailto:contact@brasserieodette.fr)  
02 23 61 26 46

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux  
Instagram — Facebook