

Odéon

à l'Odéon tout est bon
depuis 1930

SNACKS

Petit pain toast au salami, jambon fromage, thon ou anchois

Petit Pain mit Toastbrot und Salami, Schinken Käse, Thon oder Sardellen

CHF 7.80

Petit pain toast au saumon, roastbeef ou tartar

Petit Pain mit Lachs, Roastbeef oder Tartar

CHF 9.00

Croque-Monsieur / Croque-Vegetarian

CHF 6.50

Portion de pommes frites ou allumettes avec sauce tartare

Portion Pommes-Frites oder Allumettes mit Tartarsauce petit CHF 7.80 / normal CHF 9.50

VEGETARIAN

Tartare de tomates séchées servi avec toasts et beurre

Trockentomaten-Tartar serviert mit Toast und Butter

petit CHF 24.50 / normal CHF 33.00

Raviolis farcis aux bolets & ricotta, sauce à la crème

Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt an einer feinen Rahmsauce

CHF 24.00

Raviolis farcis aux figues & parmesan, servi avec tomates séchées, olives et roquette

Ravioli gefüllt mit Feigen und Parmesan, serviert mit Dörrtomaten, Oliven und Rucola

CHF 24.00

Gnocchi avec dés

de tomates, échalottes et huile d'olives

Gnocchi an Tomatenwürfel, Schalotten und Olivenöl

CHF 22.50

Falafel cuit au four avec salade de lentilles tièdes

Gebackene Falaffel an lauwarmem Linsensalat

CHF 12.50

Burger végétalien de quinoa et haricots rouges Accompagnement au choix

Vegan Burger aus Quinoa und roten Bohnen

Beilage nach Wahl

CHF 25.00

LA MER

Cocktail de crabe d'eau douce servi avec toasts et beurre

Flusskrebse-Cocktail mit Toast und Butter

CHF 19.50

Tartare de saumon à l'huile de noisette, jus de citron

et pointes d'aneth, servi avec toasts et beurre

Lachstartar mit Haselnussöl und Zitronensaft serviert mit Toast und Butter

petit CHF 24.50 / normal CHF 33.00

Salade de thon

avec rondelles d'oignons rouges

Thonsalat mit roten Zwiebelringen

CHF 23.50

APÉRO

Olives marinées

Marinierte Oliven

CHF 8.00

Parmesan, petite portion

Kleine Portion Parmesan

CHF 8.00

Saucisses de Vienne avec pain et moutarde

Wienerli mit Brot und Senf

CHF 9.50

Assiette d'apéritif végétarien sans viande

Vegetarisches Apéroteller ohne Fleisch

CHF 18.50

Assiette d'apéritif avec viande

Apéroteller mit Fleisch

CHF 28.00

Assiette „Parisienne“

avec viande séchée, fromage

moutarde et du pain

Fleisch-Käseteller mit Senf und Brot

CHF 32.00

POTAGES

Soupe de vin blanc du lac de Bienne

Bielensee-Weissweinsuppe

CHF 9.80

Soupe selon l'air du temps

Saisonale Suppe

CHF 9.80

JARDIN

Petite salade verte

Kleiner grüner Blattsalat

CHF 8.50

Petite salade mêlée

Kleiner gemischter Salat

CHF 10.50

Grande assiette de salade mêlée

Grosser gemischter Salatteller

CHF 19.00

Salade de poulet tiède

au curry, sur un lit de salade verte, garnie de fruits frais

Lauwarmer Poulet-Curry-Salat

mit frischen Früchten

CHF 26.00

VIANDES

Odéon-Burger 200gr. 100% pur boeuf garniture à choix

Odéon-Burger 200gr. 100% Rindfleisch Beilage nach Wahl

CHF 28.00

Assiette de roastbeef, sauce tartare garniture à choix

Roastbeeffeller mit Tartarsauce

Beilage nach Wahl

CHF 32.50

Tartare de boeuf «maison»

servi à votre goût avec toasts et beurre

Rindstartar «Maison» nach Ihrem

Geschmack serviert mit Toast und Butter

petit CHF 24.50 / normal CHF 33.00

Paillard de veau avec salade

Kalbs-Paillard mit Salat, Zitrone

und Kräuterbutter

CHF 34.00

Escalope de veau panée, garniture à choix

Kalbs-Wienerschnitzel, Beilage nach Wahl

CHF 36.50

Cordon-bleu de veau, garniture à choix

Kalbs-Cordon-Bleu, Beilage nach Wahl

CHF 39.50

5 Ailerons de poulet, garniture à choix

5 Poulet-Flügeli, Beilage nach Wahl

(min. 20 Minutes / 20 Minuten)

CHF 19.50

(pro Stk. zusätzlich / par piece supemente CHF 3.00)

Garniture :

Pommes frites ou allumettes, riz ou salade

Als Beilage Pommes-Frites, Allumettes,

Reis oder Salat

NIDAUX
ICE CREAM & VEGAN ICE CREAM

COLD
LOVE

Demandez notre carte des desserts avec des glaces faites maison, Coupes, frappés et plus encore.

Verlangen Sie unsere Dessertkarte mit hausgemachten Glacen, Coupen, Frapés und mehr.

Odéon

à l'Odéon tout est bon
depuis 1930

90
GRAND
ANNIVERSAIRE
1930 - 2020

LA CARTE DES BOISSONS

VINS OUVERTS I OFFENE WEINE

Vins blancs I Weissweine 1.0 dl

Chasselas Hubacher Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 6.00
Eppesses AOC Luc Massy • Suisse CHF 7.00
Chardonnay Hess California • USA CHF 7.00
Pinot Gris Burkhard Ligerz • Suisse CHF 7.50
Cloudy Bay Sauvignon Blanc • Nouvelle-Zélande CHF 8.00

Vins Rosé I Roséweine 1.0 dl

Oeil de Perdrix Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 6.00
Miraval Rosé de Provence • France CHF 7.50

Vins rouges I Rotweine 1.0 dl

Pinot Noir Hubacher Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 6.00
Salice Salento Cantina San Marzano • Italie CHF 6.50
Els Pics Priorat Mas Alta • Espagne CHF 7.50
Rocca Rubia Santadi Sardinia • Italie CHF 8.00
Palmenti Primitivo • Italie CHF 9.00
Amarone Corte Giara • Italie CHF 12.00

VINS EN BOUTEILLE I FLASCHENWEINE

Vins blancs I Weissweine

SUISSE

Chasselas Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 45.00
Eppesses AOC Terre à Boire Domaine Luc Massy CHF 49.00
Pinot Gris Burkhard CHF 52.50
Dézaley Chemin de Fer Grand Cru Luc Massy CHF 70.00

USA

Chardonnay Hess California CHF 49.00

Nouvelle-Zélande

Cloudy Bay Sauvignon Blanc CHF 56.00

Vins Rosé I Roséweine

Suisse

Oeil de Perdrix Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 45.00

France

Miraval Rosé de Provence • France CHF 56.00

Vins rouge I Rotweine

Suisse

Pinot Noir Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 45.00

France

D66 Grenache (95 Parker Points) CHF 89.00

Italie

Toscana

Salice Salentino Masseria Pietrosa CHF 45.50
Palmenti Primitivo Cantina Palmenti CHF 63.00
Lucente Tenuta Luce della Vite CHF 79.00
Amarone Corte Giara Allegrini CHF 84.00
Sardegna Rocca Rubia Cantina di Santadi CHF 58.00

Espagne

Els Pics Priorat Mas Alta CHF 52.50
Alion Bodegas y Vinedos Alion CHF 115.00

USA

Saldo Zinfandel Blend I California CHF 80.00
The Prisoner Cabernet Zinfandel Blend I California CHF 95.00
Papillon Cabernet Sauvignon I California CHF 140.00

BIÈRE OUVERTE I BIER OFFEN

Feldschlösschen CH 2.50 dl CHF 4.40
Feldschlösschen Dunkel CH 2.50 dl CHF 4.00
Feldschlösschen Maison CH 2.50 dl CHF 4.40
Ittinger Edelbräu CH 2.50 dl CHF 4.80

BIÈRE EN BOUTEILLE I FLASCHENBIER

Bier-Bienne 1 «Steam Style» 5.20 vol. % CH 3.30 dl CHF 6.20
Bier-Bienne 2 «Biel Style Blond» 5.00 vol. % CH 3.30 dl CHF 6.20
Bier-Bienne 3 «Indian Pale Lager» 5.80 vol. % CH 3.30 dl CHF 6.50
Lefte Blonde 6.50 vol. % B 3.30 dl CHF 6.80
Lefte Brune 6.50 vol. % B 3.30 dl CHF 6.80
Schneider Weisse 5.20 vol. % D 5.00 dl CHF 6.80
Feldschlösschen sans alcool/alkoholfrei CH 3.30 dl CHF 5.20



MOËT & CHANDON CHAMPAGNE

Moët by the Glass

Moët & Chandon Impérial 1 DL CHF 13.00

Champagne Brut, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Kir Royal CHF 14.00

Crème de cassis I Champagne

Cocktail de Champagne CHF 14.00

avec orange et cerise / mit Orange und Kirsche

Flûte exotic CHF 14.00

Fleur d'hybiscus avec/mit Champagne



Champagne by the Bottle

Moët & Chandon Impérial 7.5 DL CHF 98.00

Champagne Brut, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier & 20% Chardonnay

APERITIFS

Campari orange CHF 8.50

Campari I Orange juice

Cynar orange CHF 8.50

Cynar I Orange juice

Vermouth rosso I Angostura

BITTERS

Appenzeller 29.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Averna 32.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Campari 23.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Cynar 16.50 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Fernet Branca 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Ramazotti 30.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Suze 16.50 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

CLASSIC DRINKS

Whisky Cola CHF 12.00

Cuba libre CHF 12.00

Rum 5 anos I Coke I Squeezed lime

Screwdriver CHF 12.00

Vodka I Orange juice

Bombay Gin Tonic ou/oder Lemon CHF 12.00
Vodka Tree Sixty Lemon ou/oder Tonic CHF 12.00
Tribut Gin Tonic CHF 14.00
Hendricks Gin Tonic ou/oder Lemon CHF 14.00
Vodka Beluga Lemon ou/oder Tonic CHF 16.00

SOURS I FIZZES

Amaretto sour CHF 12.00

Amaretto I Lemon juice I Sugar syrup

Whiskey sour CHF 12.00

Bourbon I Lemon juice I Sugar syrup

FANCY COCKTAILS

Hugo CHF 12.00

Prosecco, Sirup, Minze

Saloperie-Cola CHF 12.50

Odéon special

Cosmopolitan CHF 13.00

Vodka I Triple sec I Lemon juice I Cranberry juice

Gin Tonic Maison CHF 14.00

Brockmans, St. Germain

Hugo Royal CHF 14.00

Prosecco, St. Germain, Minze



GIN

Bombay Sapphire 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 12.00
Le Tribute Gin 43.00 vol. % 4.0 cl CHF 14.00
Hendrick's 41.40 vol. % 4.0 cl CHF 14.00
Brockmans Gin 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 14.00

VODKA

Tree Sixty 37.50 vol. % 4.0 cl CHF 12.00
Beluga 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 16.00

RUM

Bacardi Superior 37.50 vol. % 4.0 cl CHF 12.00
Bacardi Oro 37.50 vol. % 4.0 cl CHF 13.00
Bacardi Reserva 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 14.00
Bacardi 8 anos 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 16.00
Havana Club Anejo 7 anos 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 16.00

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 12.00

BRANDY

Vecchia Romagna 36.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

CALVADOS

Pièrre Magloire Calvados fin 6.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

SPIRITS

Zwetschgen 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50
Vieille Prune 41.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

GRAPPA

Elisi Berta 43.00 vol. % 4.0 cl CHF 9.50
Tre Soli Tre Berta 45.00 vol. % 4.0 cl CHF 24.00

LIQUEURS

Amaretto 28.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Bailey's Irish Cream 17.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Cointreau 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

ANISÉES

Pastis 51 45.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.50
Absinthe 45.00 vol. % 4.0 cl CHF 9.50

VERMOUTH

Martini Bianco 16.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Martini Extra Dry 15.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Martini Rosso 18.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

SHERRY

T'o Pepe Extra Dry 18.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

PORT

Quinta do Noval 20 years 20.00 vol. % 4.0 cl CHF 15.00

PROSECCO

Prosecco Moinet 1.0 dl CHF CHF 8.50
Flasche 7.5 dl CHF CHF 58.50
Aperol Spritz CHF 12.00

HEURES D'OUVERTURE I OEFFNUNGSZEITEN

Lundi – jeudi I Montag – Donnerstag
07.00 – 23.00 h
Vendredi I Freitag
07.00 – 23.30 h
Samedi I Samstag
08.00 – 23.30 h
Dimanche I Sonntag
10.00 – 18.00 h

Cuisine / Küche

Mardi - samedi I Dienstag bis Samstag
11.30 – 13.30 h / 18.00 – 21.30 h