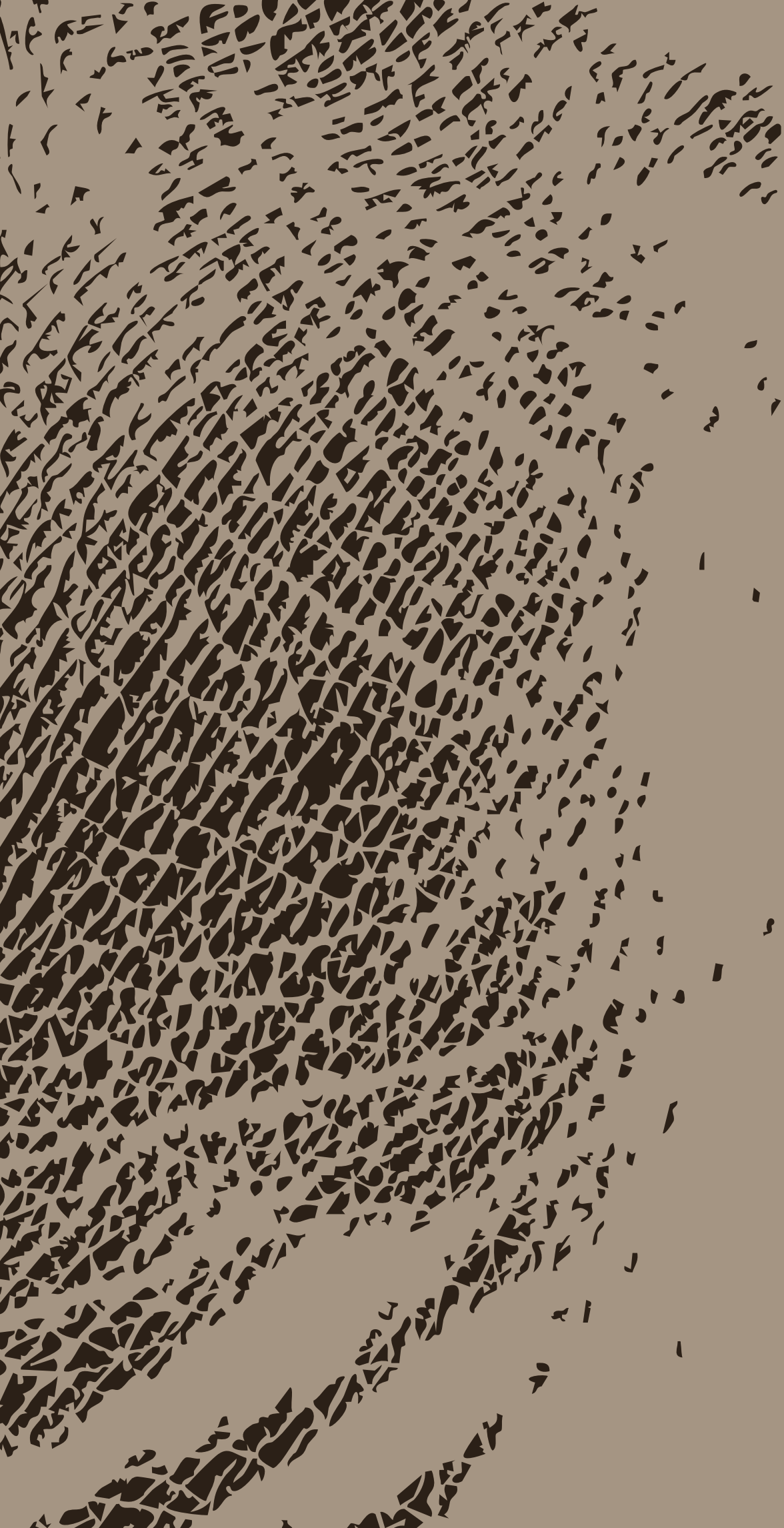




ODUM



Odum — means “lion” in the Igbo language of Nigeria — embodies strength, pride, and a deep connection to African heritage. It represents the spirit that inspires our kitchen: bold yet refined, powerful yet full of warmth.

At Odum, we bring together authentic African flavors and a modern culinary perspective, creating dishes that celebrate tradition while embracing innovation. Each plate is prepared with fresh, vibrant ingredients — naturally rich in taste and nutrients.

Our approach is rooted in care and balance: food that nourishes both body and soul. Everything is crafted in-house, with attention to detail and respect for quality.

Set in a relaxed yet elegant atmosphere, Odum invites you to experience a unique harmony of comfort and sophistication — a place where every meal tells a story.

Odum — where tradition roars with modern flavor.

SIDES

FUFU	€7.00
A starchy ball of pounded yam. A staple food of African cuisine served alongside soups or stews. // Une pâte à base d'igname pilée. C'est un aliment indispensable de la cuisine africaine, souvent accompagnant des soupes ou des ragoûts.	
FRIED RICE 1 3 7 9 10	€7.00
Basmati rice fried with vegetables // Riz basmati frit avec des légumes	
WHITE RICE	€4.00
Basmati rice // Riz Basmati	
JOLLOF RICE 1 3 7 9 10	€8.00
Basmati rice cooked in a smoky tomato sauce a staple in West African cuisine. // Riz basmati cuit dans une sauce tomate fumée, encore un indispensable de la cuisine ouest-africaine.	
FRIES 3 10	€8.00
Your choice: sweet potatoes or plantain fried to golden perfection. // À vous de choisir : frites de patates douces ou bananes plantain frites	

DESSERTS

Sticky Toffee Pudding 1 3 7	€14.00
Served warm with vanilla ice cream and rich caramel sauce. // Servi chaud avec une glace à la vanille et une délicieuse sauce au caramel.	
Puff Puff 1 3 7	€12.00
Nigerian mini doughnuts, served with coconut and chocolate cream. // Mini donuts nigériens servis avec une crème chocolat coco.	
Four-Spice Chocolate Mousse with Peanut Crumble 5 7	€13.00
A delicate cloud of rich, spiced chocolate mousse topped with a crown of crunchy peanut crumble. // Une mousse aux épices, légère comme un nuage, couronnée par un crumble d'arachides croustillant.	
Banana Pudding 1 7	€11.00
A luscious layering of creamy banana custard, kissed with caramelized ripe plantains and tropical warmth. // Une généreuse crème renversée à la banane, accompagnée de bananes plantain caramélisées avec une chaleur tropicale.	

FUSION

Jamaican Oxtail

1🌶️🌶️🌶️

€32.00

Jamaican jerk-spiced oxtail, marinated and slow-cooked in an aromatic Caribbean marinade for 8 hours, served with white rice.

// Queue de boeuf épicée aux piments de Jamaïque, cuite lentement pendant 8 heures dans une marinade aromatique des Caraïbes, servie avec du riz blanc.

Lamb Chops with Peanut Crunch

15🌶️🌶️🌶️

€34.00

Succulent lamb chops, marinated and flame-grilled to perfection, topped with a crunchy spiced peanut blend. Served alongside sweet potato fries and a velvety smoked bean purée for a bold, elegant finish.

// Côtes d'agneau succulentes, marinées et grillées à la perfection, recouvertes d'un croquant mélange d'arachides épicées. Servies avec des frites de patate douce et d'une onctueuse purée de haricots fumés, un mélange audacieux et raffiné.

Odum’s Spicy And Sweet Salad

1310🌶️🌶️🌶️

€18.00

Delicately spiced jollof vinaigrette drapes over creamy avocado, a soft-yolk egg, and seared halloumi. Finished with golden crisp breadcrumbs. A vibrant, West African–inspired composition.

// Vinaigrette aux épices jollof sur un lit d'avocat crémeux, d'œuf au jaune coulant et de halloumi grillé. Le tout saupoudré d'une croustillante chapelure dorée. Une magnifique composition inspirée de l'Afrique de l'Ouest.

Vegetarian African Bean Stew

137912

€22.00

Indulge in this hearty and flavorful dish, featuring smoked beans and baobab leaves, slow-cooked in a savory broth with a medley of fresh vegetables. It's a warm hug in a bowl - perfect for those chilly days!

// Faites-vous plaisir grâce à ce délicieux plat à base de haricots cornille et de feuilles de baobab, le tout mijoté dans un savoureux bouillon associé à un mélange de légumes frais. Ce plat équivaut à un câlin bien chaleureux, parfait pour les journées les plus froides !

Fried Oyster Mushrooms

13579🌶️🌶️🌶️

€25.00

Oyster mushrooms marinated in a spice blend, deep-fried to a tender texture, and served with smoky tomato mayo, rice, and a colorful salad.

// Dégustez ces champignons pleurotes en huître marinés dans un mélange d'épices, frits jusqu'à atteindre une texture tendre, et servis avec une mayonnaise fumée à la tomate, du riz et une salade composée.

Popular in Senegal

- 1Gluten

2Shellfish

3Egg

4Fish

5Peanut

6Soy

7Milk

8Nuts

9Celery

10Mustard

11Sesame

12Sufites

13Lupin

14Mollusk

15Egusi

Vegetarian and vegan menu available upon request. Please notify our waiting staff of any allergies or intolerance before you order.

Kindly note that we are unable to accommodate certain allergies, including those to ginger, alliums, tomatoes, coconut milk, chilies, bell peppers, or completely gluten-free menu. Certain trace amounts of gluten may be present in our home-made bouillons.

SNACKS & BITES

Red Lentil Dip

41114

€16.00

Smooth and savory red lentils, gently spiced and blended for dipping or spreading.

// Un mélange onctueux et riche en saveurs à base de lentilles rouges, délicatement épicé et fouetté jusqu'à obtenir une texture crémeuse – idéal pour tremper ou tartiner.

Akara And Plantain Sharing Platter

1314🌶️🌶️🌶️

€19.00

West African bites made from a batter of ground, peeled black-eyed peas, mixed with onions, peppers, and spices. A golden trio of natural Akara, Shrimp Akara, and fried plantain doughnuts.

// Ces bouchées originaires d'Afrique de l'Ouest sont faites à base d'une pâte de haricots cornille pelés et moulus, mélangée avec des oignons, des poivrons et des épices. Le résultat: un trio exceptionnel d'akara nature, d'akara aux crevettes et de beignets de bananes plantains frits.

Plantain Chips

1012

€11.00

Served with sauce vert.

// Servis avec une sauce verte.

- 1Gluten

2Shellfish

3Egg

4Fish

5Peanut

6Soy

7Milk

8Nuts

9Celery

10Mustard

11Sesame

12Sufites

13Lupin

14Mollusk

15Egusi

Vegetarian and vegan menu available upon request. Please notify our waiting staff of any allergies or intolerance before you order.

Kindly note that we are unable to accommodate certain allergies, including those to ginger, alliums, tomatoes, coconut milk, chilies, bell peppers, or completely gluten-free menu. Certain trace amounts of gluten may be present in our home-made bouillons.

TRADITIONAL TASTE OF WEST AFRICA

EGUSI Soup

1

2

3

7

9

10

15

€26.00

A taste of West African tradition, featuring bitter leaf, beef, stockfish, crayfish powder, and ground egusi seeds, served with Fufu.

// Savourez un plat traditionnel de l’Afrique de l’Ouest avec des feuilles amères, du bœuf, de l’estafinade, de la poudre d’écrevisse et des graines d’egusi moulues, le tout servi avec du fufu.

Popular in: *Nigeria, Benin, Ghana and Cameroon*

ASUN

€28.00

Spicy roasted lamb shoulder, chopped into bite-sized pieces and infused with bold, aromatic flavors. Served with red onion, garlic, bell peppers, and habaneros, and accompanied by crispy sweet potato fries.

// Épaule d’agneau épicée et fumée, découpée en petits morceaux et infusée d’éclatantes saveurs aromatiques. Servie avec des oignons rouges, des poivrons, du piment habaneros et accompagné d’igname frit croustillant.

Popular in *Western Nigeria Yoruba region*

Suya

5

8

10

€26.00

Tender beef or chicken, marinated in a rich blend of peanut, cumin, and ginger, then grilled to perfection over the BBQ. Served with jollof rice.

// Bœuf ou poulet tendrement mariné dans un délicieux mélange d’arachides, de cumin et de gingembre, puis grillé à perfection sur le barbecue. Servi avec du riz jollof.

Popular in *Northern Nigeria Hausa region*

Chicken Yassa

1

3

7

9

€26.00

A vibrant and flavorful dish featuring tender, marinated chicken infused with zesty lemon, mustard, and caramelized onions. Slow-cooked to perfection, it delivers a delightful balance of tangy, savory, and subtly smoky flavors. Served with fragrant rice.

// Un poulet tendre mariné avec du citron, de la moutarde et des oignons caramélisés qui va ravir vos papilles et vos pupilles. Sa cuisson lente faite à la perfection vous offre un équilibre exquis de saveurs délicieusement relevées et des notes fumées. Servi avec du riz parfumé.

Popular in *Senegal*

Thiéré

€32.00

Where heritage meets flavor: tender millet couscous enriched with slow-cooked meat and a medley of vegetables, simmered in a spiced, aromatic tomato sauce.

// La rencontre entre tradition et saveur : un tendre couscous au millet accompagné d’une viande cuite lentement et un assortiment de légumes, le tout mitonné dans une sauce tomate relevée.

Popular in *Senegal, traditionally used during events like Tamkharit or Achoura*

- 1

Gluten

2

Shellfish

3

Egg

4

Fish

5

Peanut

6

Soy

7

Milk

8

Nuts

9

Celery

10

Mustard

11

Sesame

12

Sufites

13

Lupin

14

Mollusk

15

Egusi

Vegetarian and vegan menu available upon request. Please notify our waiting staff of any allergies or intolerance before you order.

Kindly note that we are unable to accommodate certain allergies, including those to ginger, alliums, tomatoes, coconut milk, chilies, bell peppers, or completely gluten-free menu. Certain trace amounts of gluten may be present in our home-made bouillons.

Attieke

1

3

4

7

9

10

12

€32.00

A traditional Ivorian dish made from fermented cassava, offering a light, fluffy texture similar to couscous. This West African staple pairs beautifully with grilled fish, zingy cucumber, and mixed pepper salad.

// Un plat traditionnel ivoirien fait à base de manioc fermenté, offrant une texture légère comme le couscous. Cet incontournable plat de l’Afrique de l’Ouest se marie à merveille avec du poisson grillé, du concombre acidulé et un assortiment de poivrons en salade.

Popular in *Côte d’Ivoire*

Okra Soup with Shrimps and Yellow Garri

1

14

€28.00

Golden yellow garri, a beloved West African staple, paired with a slightly sticky okra sauce simmered with tender shrimp and a subtle kick of heat.

// Soupe gombo mijotée avec des crevettes tendres et une subtile touche de piquant, le tout accompagné de gari jaune, une spécialité très appréciée en Afrique de l’Ouest.

Popular in *Nigeria and Ghana*

Kuku Paka

1

3

7

9

€24.00

Savor the flavors of this African delight: succulent chicken simmered in a rich, creamy coconut-tomato sauce, infused with an aromatic blend of spices. Best enjoyed with fluffy white rice.

// Le goût authentique de l’Afrique : un poulet succulent mijoté dans une crémeuse sauce tomate-coco, infusée d’un mélange aromatique d’épices. À déguster de préférence avec du riz blanc.

Origin: *East Africa*

Mafé

1

3

5

7

9

€24.00

A rich and aromatic peanut stew featuring tender chicken simmered in a sauce made from ground peanuts, tomatoes, and a blend of warm spices. Served with fragrant rice.

// Un riche et aromatique ragoût avec du poulet mijoté dans une sauce veloutée à base de cacahuètes moulues, de tomates et d’un mélange de chaleureuses épices. Servi avec du riz parfumé.

Popular in *Senegal*

- 1

Gluten

2

Shellfish

3

Egg

4

Fish

5

Peanut

6

Soy

7

Milk

8

Nuts

9

Celery

10

Mustard

11

Sesame

12

Sufites

13

Lupin

14

Mollusk

15

Egusi

Vegetarian and vegan menu available upon request. Please notify our waiting staff of any allergies or intolerance before you order.

Kindly note that we are unable to accommodate certain allergies, including those to ginger, alliums, tomatoes, coconut milk, chilies, bell peppers, or completely gluten-free menu. Certain trace amounts of gluten may be present in our home-made bouillons.