

La plus belle vue sur la Loire et sur la ville

ENTRÉES & PLANCHES

Oeufs mimosa et mayo champignons	6.5
Garlic bread *Pain au levain & sarrasin du MOF Frédéric Lalos, beurre à l'ail*	7
Pulpitos grillés, crème de courge, crispy chorizo et origan	15
Houmous de butternut rôti, zaatar, noisettes grillées, huile de persil *vegan*	9
Petit camembert rôti miel et thym, mesclun avec une chiffonnade de jambon blanc truffé ou de jambon di parma +4.5€	13
Terrine de campagne et pickles	8.5
Planche de Charcuteries *Jambon blanc truffé sans nitrites et saucisse perche Maison Montalet, Jambon di parma 18 mois, terrine de campagne maison, condiments*	17
Planche de Fromages AOP - *France* *Rocamadour, Tomme de Brebis, Morbier, Comté 24 mois*	18
Planche Mixte Charcuteries et Fromages AOP	19

PLATS

Grande salade au poulet croustillant *Romaine, poulet crispy, oignons pickles, copeaux de parmesan, pignons*	19.5
Rigatoni à la crème, champignons poêlés, parmesan, persil frais *veggie* avec chiffonnade de jambon blanc truffé ou jambon di parma +4.5€	17.5
Curry de poisson et légumes croquants à la coriandre, riz parfumé	21
Dorade entière, légumes de saison rôtis, beurre blanc au Muscadet	26
Gourmet Burger Nantais, frites maison *Bun moelleux de nos boulangers voisins, Charolais origine France, Curé nantais, salade, tomate, sauce tartare et salicorne*	21
Burger feuilleté au poulet crispy ou steak veggie, frites maison *Bun feuilleté, crème d'avocat, salade, tomate, sauce tartare*	19
Brochette de volaille citron paprika, mousseline de saison, sauce boursin	20
Tigre qui pleure *Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï* salade de chou blanc, riz	24
Noix de faux-filet VBF *300g* 1 sauce et 1 accompagnement au choix	29.5

PLATS FAMILIAUX À PARTAGER *pour 2-3 pers*

Grand rigatoni à la crème, champignons poêlés, parmesan, persil frais avec chiffonnade de jambon blanc truffé ou jambon di parma +4.5€	30
Stone bowl péruvien poulet et pulpitos marinés *Riz sauté au wok, poulet, pulpito, légumes et coriandre recouverts d'une fine omelette et servi dans un grand bol en pierre chaude*	34

Accompagnement supp - 5€
Frites, légumes de saison, mousseline de saison, salade verte, riz
Sauce supp - 1€ - Poivre, Boursin, Tartare

DESSERTS

Moelleux au chocolat et crème anglaise	12
Riz au lait de coco, poire rôtie et cannelle *vegan*	8.5
Café bio massaya & gourmandises / Coupe de Prosecco & gourmandises	10 / 14
Tarte tatin et crème épaisse	9
Pavlova vanille, clémentine et fruit de la passion	11
Le Nantilus *Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes* *Création chocolatée exclusive*	14
Coupe 3 boules, glaces et sorbets *Par un maître artisan glacier* *Sorbets : citron, mangue, passion, pêche* *Glaces : vanille, chocolat, café* *Extras : coulis mangue, coulis fruits rouges, sauce chocolat, crème fouettée* /+1€	9

LE PLAT DU JOUR 14.5€

Du lundi au vendredi, le midi (hors jours fériés)

MENU 24 / 29.5€

Tous les jours, midi et soir
Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24€
Entrée, Plat et Dessert - 29.5€

Houmous de butternut rôti, noisettes grillées, huile de persil
ou Terrine de campagne et pickles

Curry de poisson et légumes croquants à la coriandre, riz parfumé
ou Brochette de volaille citron paprika, mousseline de saison, sauce boursin
ou Rigatoni à la crème, champignons poêlés, parmesan, persil frais

Riz au lait de coco, poire rôtie et cannelle
ou Tarte tatin et crème épaisse

MENU ENFANT 12€

Jusqu'à 12 ans
(sauf Dimanche midi > brunch enfant)

Volaille panée, frites ou Rigatoni sauce tomate

1 boule de glace (vanille, chocolat, mangue)

Oasis tropical (verre de 20cl), Coca-Cola (verre de 20cl) ou Jus d'orange (verre de 20cl)

BUFFET BRUNCH *Tous les dimanches midi, jusqu'à 16h*

ADULTE 29€ / AVEC SPRITZ *(Cocktail)* 34€

Buffet à volonté
+ Café ou Thé ou Chocolat + Jus d'Orange *20 cl*

BRUNCH ENFANT 15 € *De 4 à 12 ans*

Accès au buffet + Chocolat chaud ou Jus d'orange *20 cl*

En cas d'allergie ou de régime spécifique, n'hésitez pas à consulter notre équipe.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets €

O Deck propose une cave regorgeant de belles références à prix «caviste» avec un droit de bouchon de 10€ pour consommer sur place.
Seul un extrait de notre choix de vins est présenté sur cette carte, demandez la carte de la cave à notre équipe.

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

Nos vins sont classés par goûts et couleurs, une façon de choisir facile et ludique, selon vos affinités

	VERRE 15cl	TULIPE 25cl	BTLE 75cl
LÉGER & MORDANT ***Blancs, vifs et frais***			
VDF, Chardonnay, Les Cotilles, Famille Roux Père & Fils, *Blanc*	7	11	25
AOC Muscadet, 'Terroirs', Lucas-Salmon, *Blanc, en conversion bio*	6	10	22
AOP Quincy, Gérard Bigonneau, *Blanc*	8	13	29
SEC & TENDRE ***Blancs ou rosés, aux arômes plus ronds***			
IGP du Var, L'après plage, Domaine Tour Saint Honoré, *Rosé*	6	10	22
IGP Ardèche, Chardonnay, Louis Latour, *Blanc*	7.5	12	26
AOC Chablis, Louis Latour, *Blanc*	-	-	45
FRAIS & GOURMAND ***Rosés ou Rouges légers et faciles***			
Vin de France, Chapeau Melon, Jérémie Huchet, *Rosé*	4	6.5	18
VDF, Pinot Noir, Les Cotilles, Famille Roux Père & Fils, *Rouge*	7	11	25
AOC Chinon, Cuvée du Domaine, Charles Pain, *Rouge*	6.5	10.5	23
FRUITÉ & INTENSE ***Rouges, ensoleillés sur le fruit***			
IGP Bouches du Rhône, Merlot, *Rouge*	4	6.5	-
AOC Cahors, Juvéniles, Château du Cèdre, *Rouge*	8.5	14	31
RICHE & SOYEUX ***Rouges, élaborés, aux tanins présents***			
AOP Pic Saint-Loup, Le Mas de Jon, Famille Gravegal, *Rouge*	8	13	30
AOC Graves, Château Tour Bicheau, Daubas & Fils, *Rouge*	8.5	14	31
DOUX & ÉCLATANT ***A bulles ou sucrés, festifs et plaisir***			
AOC Coteaux de l'Aubance, Famille Lebreton, bio, *Blanc moelleux*	7	11	24
Champagne Henri Abelé, *Brut blanc, coupe 12cl ou Btle*	13	-	73

BOISSONS FRAÎCHES.CAFÈTERIE

Orangina, Schweppes *Agrum*, Ice tea maison pêche *25 cl*	4
Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier *33 cl*	4
La French *(Ginger Beer bio, Tonic Nature ou Soda Pamplemousse) 25 cl*	4.2
Jus de fruits *25 cl* *(Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Tomate)*	4.2
Limonade artisanale française *25 cl*	4
Vittel ou Eau de Perrier *50 cl / 1 l*	4 / 6
Café bio massaya, Noisette, Déca	2.5
Thé, Infusion *Maison Dammann Frères*	4
Double expresso bio, Chocolat, Cappuccino *(Extras : sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€ / Chantilly +0,5€)*	4.5

BUBBLE COCKTAILS

St-Germain Spritz *Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse*	11.5
Classic Apérol Spritz *Apérol, prosecco, eau gazeuse*	9
Mojito Prosecco *Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, prosecco*	11

COCKTAILS

La Vie en Rose *Gin Bombay Sapphire, jus de pamplemousse, citron, sirop de romarin maison*	11
Saint Gin Tonic *Gin Bombay Sapphire, Liqueur St-Germain, tonic 'La French'*	12
Margarita *Tequila, Cointreau, citron vert*	11
Americano *Martini rouge, Campari, Eau pétillante, orange*	11
Mojito Classique / Mangue ou Framboise ou Passion *Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse* *Nature / Avec Purée de fruits*	9 / 10.5
Ti Punch *Rhum blanc Saint James, cassonade, citron vert*	9.5
Caïpirinha Classique / Passion *Cachaça, cassonade, citron vert*	9.5

MULES

French Mule *Vodka Grey Goose, ginger beer 'La French'*	12
London Mule *Gin Bombay Sapphire, ginger beer 'La French'*	10
Caribbean Mule *Bacardi Carta Oro, ginger beer 'La French'*	10
Mexican Mule *Tequila, ginger beer 'La French'*	12

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki *Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise*	7.5
Rose Berry *Martini Vibrante (sans alcool), passion, pulco, tonic 'La French' Pamplemousse*	8.9
Intox Detox *Concombre, menthe, gingembre, pulco, limonade*	8
Virgin Spritz *Martini Vibrante (sans alcool), tonic 'La French'*	8.5
Pep's *Jus d'orange, purée de framboise et pulco citron vert*	7.5

APÉRITIFS.BIÈRES

Martini Rosso ou Martini Bianco, Campari, Suze *6 cl*	6
Pastis 51, Ricard *3 cl*	4
Kir *au Sauvignon 12 cl*	4
Heineken pression *25 cl / 50 cl*	3.9 / 6.9
Affligem pression *25 cl / 50 cl*	4.5 / 7.9
Bière pression du moment *25 cl / 50 cl*	4.5 / 7.9
Bières artisanales locales Plormel, brassée à Vieillevigne *Btle 33 cl*	6.9

ALCOOLS

Accompagnement softs et jus +2€ - servis en carafe de 25cl

WHISKY *4 cl*

Ballantine's Classic *Écosse* / Paddy *Irlande*	7
Jack Daniel's *États-Unis*	8
Aberlour 10 ans *Écosse* / Johnnie Walker Black Label 12 ans *Écosse*	10
Hatozaki *Japon*	11
The Glenallachie *Écosse* / Caisteal Chamus *Écosse*	12
Aberlour Casg Annamh *Écosse* / Nikka from the barrel *Japon*	13
Talisker *Écosse* / Scapa *Écosse*	14
Lagavulin 16 ans *Écosse*	15
Oban 14 ans *Écosse*	16.5

GIN *4 cl*

Bombay Sapphire *Angleterre*	8
Hendrick's *Écosse*	10

RHUM *4 cl*

Saint James *Martinique*	6
Bacardi carta Oro *Cuba*	7
Diplomatico *Venezuela*	10
La Hechicera R. Familiar *Colombie* / Mezan *Jamaïque*	10.5
Don Papa Baroko *Philippines* / Doorly's XO *Barbade*	11

NOUVEAU MONDE *4 cl*

Tequila Jose Cuervo Especial *Mexique*	6
Cachaça *Brésil*	6
Tequila Patron XO Café *Mexique*	9.5
Tequila Patron Silver *Mexique*	15

VODKA *4 cl*

Zubrowka *Pologne*	7
Grey Goose *France*	12

COGNAC *4 cl*

Donjon (Liqueur de cognac aux amandes) *France*	7
Hennessy VS *France*	9
Hennessy XO *France 2 / 4 cl*	15/29

BAS-ARMAGNAC *2 / 4 cl*

Laubade 6 ans *France*	5/8

EAUX DE VIE *4 cl*

Poire Williams *France*	7
Mirabelle *France*	7
Calvados *France*	7

LIQUEURS *6 cl*

Menthe Pastille, Get 27, Get 31, Manzana	5
Limoncello, Bailey's, Cointreau, Anisette	7
Amaretto Disaronno	9
Absinthe Pernod, St-Germain	14



oDeck

Restaurant sur l'O

30, QUAI FERNAND CROUAN
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR
@odeckrestosurlo