



La plus belle vue sur la Loire et sur la ville

ENTRÉES & PLANCHES

Velouté de potimarron et spicy lentilles corail	entièrement végétal
Garlic bread Pain au sarrasin du MOF Frédéric Lalos, beurre à l'ail	
Straciatella de burrata, carottes rôties, pesto de fanes	
Petits beignets réunionnais, sauce rougail	entièrement végétal
Salade de harengs pommes à l'huile, herbes fraîches	
Vol au vent aux champignons persillés, sauce au comté	
Petit camembert rôti miel et thym, mesclun	
avec une chiffonnade de jambon blanc truffé ou de jambon di parma	+4.5€
Terrine de campagne maison et pickles	
Planche de Charcuteries	
Jambon blanc truffé sans nitrites et saucisse perche Maison Montalet, Jambon di parma 18 mois, terrine de campagne maison, condiments	
Planche de Fromages AOP - France	
Rocamadour, Tomme de Brebis, Morbier, Comté 24 mois	
Planche Mixte Charcuteries et Fromages AOP	
Salade chèvre et lard fumé	
Mesclun, toasts chèvre et lard fumé, tomates et oignons crispy	

PLATS

Mac and cheese, bacon grillé et oignons frits	
Courge spaghetti rôtie, crème de cajou et noix	entièrement végétal
Curry de poissons au lait de coco, riz thaï	
Filet de dorade grillée, potimarron rôti, sauce beurre blanc	
Gourmet Burger Nantais, frites maison	
Bun aux graines de la boulangerie d'Honoré, Charolais origine France, Curé nantais, salade, tomate et salicorne	
Burger feuilleté au poulet crispy ou steak veggie, frites maison	
Bun feuilleté, crème d'avocat, salade, tomate, sauce tartare	
Ballotine de volaille, sauce forestière, graine gourmande	
Boeuf bourguignon, écrasé de pommes de terre et noisettes	
Magret de canard, polenta, sauce miel gingembre	
Tigre qui pleure Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï salade de chou blanc, riz	
Noix de faux-filet Angus 250g 1 sauce et 1 accompagnement au choix	

PLATS ‘FAMILIAUX’ À PARTAGER pour 2-3 pers

‘BIG’ mac and cheese, bacon grillé et oignons frits	
Stone bowl péruvien poulet mariné et crevettes	
Riz sauté au wok, poulet, crevettes, légumes et coriandre recouverts d'une fine omelette et servi dans un grand bol en pierre chaude	
Côte de boeuf 1,2 Kg 2 sauces et 2 accompagnements au choix	

DESSERTS

Carrot cake, nappage citron	entièrement végétal
Crumble aux fruits de saison, glace pain d'épices	
Tiramisu crème de marrons	
Café bio massaya & gourmandises / Coupe de Prosecco & gourmandises	
Moelleux au chocolat et crème anglaise	
LU’sitanien Petits LU fondants montés dans une crème au beurre au citron	
Smash croissant perdu aux poires caramélisées, glace au yaourt	
Le Nantilus Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes	
Création chocolatée exclusive	
Coupe 3 boules, glaces et sorbets	
Glaces et sorbets - maître artisan glacier	

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€

Velouté de potimarron et spicy lentilles corail entièrement végétal ou Terrine de campagne et pickles

Curry de poissons au lait de coco, riz thaï ou Ballotine de volaille, sauce forestière, graine gourmande ou Courge spaghetti rôtie, crème de cajou et noix entièrement végétal

Crumble aux fruits de saison ou Tiramisu à la crème de marrons

MENU ENFANT 12€

Jusqu'à 12 ans

(sauf Dimanche midi > brunch enfant)

Volaille panée, frites ou Mac & cheese bacon grillé

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 €

CARTE AUTOMNE



O Deck propose une cave regorgeant de belles références à prix «caviiste» 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.

NOS VINS AU VERRE

Nos vins sont classés par goûts et couleurs, une façon de choisir facile et ludique, selon vos affinités	VERRE	TULIPE	BTLE
	15cl	25cl	75cl

LÉGER & MORDANT Blancs, vifs et frais

Vin de France, Chapeau Melon, Jérémie Huchet, Blanc	4	6.5	18
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 Rouges légers et faciles

AOC Chinon, Cuvée du Domaine, Charles Pain, Rouge	7	11	24
---	---	----	----

FRUITÉ & INTENSE Rouges, ensoleillés sur le fruit

AOC C. du Roussillon, Cuvée Tradition, Piquemal, Rouge	7	11	24
IGP Bouches du Rhône, Merlot, Rouge	4	6.5	-
AOC Bordeaux, Château Tour le Pin, Rouge	7	11	24

RICHE & SOYEUX Rouges, élaborés, aux tanins présents

AOP Pic Saint-Loup, Le Mas de Jon, Famille Gravegal, Rouge	8	13	30
AOC Graves, Château Haut-Selve, Rouge, HVE	-	-	56

DOUX & ÉCLATANT A bulles ou sucrés, festifs et plaisir

AOC Côteaux 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 espresso bio, Chocolat, Cappuccino (Extras : sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€ / Chantilly +0,5€)	4.5
Café bio massaya frappé	6

BUBBLE COCKTAILS

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

COCKTAILS

Paloma	12
Tequila Patron Silver, soda pamplemousse ‘La French’, citron vert	
Saint Gin Tonic	12
Gin Bombay Sapphire, Liqueur St-Germain, tonic ‘La French’	
Margarita	11
Tequila Patron Silver, Cointreau, citron vert	
Negroni	11
Martini rouge, Campari, Gin Bombay Sapphire	
Mojito Classique / Mangue / Framboise	9/9.5/9.5
Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Nature / Avec Purée de fruits (+0,5€)	
Ti Punch	8.5
Rhum blanc Saint James, cassonnade, citron vert	

MULES

French Mule	12
Vodka Grey Goose, ginger beer ‘La French’	
London Mule	10
Gin Bombay Sapphire, ginger beer ‘La French’	
Caribbean Mule	10
Bacardi Carta Oro, ginger beer ‘La French’	
Mexican Mule	12
Tequila Patron Silver, ginger beer ‘La French’	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki	7
Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise	
Intox Detox	7.5
Concombre, menthe, gingembre, pulco, limonade	
Virgin Spritz	8
Martina Vibrante (sans alcool), tonic ‘La French’	
Pep’s	7
Jus d’orange, purée de framboise et pulco citron vert	

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
Bière artisanale locale Plormel, brassée à Vieillevigne Btle 33 cl	6.8

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

Happy Hour

Les Samedis & Dimanches
de 18h à 19h30

Moins 2€
sur les Cocktails & Pintes



O Deck

Restaurant sur l’O

30, QUAI FERNAND CROUAN
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR
@odeckrestosurlo