



La plus belle vue sur la Loire et sur la ville

## ENTRÉES &amp; PLANCHES

Velouté de potimarron et spicy lentilles corail	8	entièrement végétal
Garlic bread <i>Pain au sarrasin du MOF Frédéric Lalois, beurre à l'ail</i>	7	
Straciattella de burrata, carottes rôties, pesto de fanes	11	
Petits beignets réunionnais, sauce rougail	10	entièrement végétal
Salade de harengs pommes à l'huile, herbes fraîches	9.5	
Vol au vent aux champignons persillés, sauce au comté	12.5	
Petit camembert rôti miel et thym, mesclun	13	avec une chiffonnade de jambon blanc truffé ou de jambon di parma +4.5€
Terrine de campagne maison et pickles	8	
Planche de Charcuteries	16	
<i>Jambon blanc truffé sans nitrites et saucisse perche Maison Montalet, Jambon di parma 18 mois, terrine de campagne maison, condiments</i>		
Planche de Fromages AOP - France	17	
<i>Rocamadour, Tomme de Brebis, Morbier, Comté 24 mois</i>		
Planche Mixte Charcuteries et Fromages AOP	19	
Salade chèvre et lard fumé	19	
<i>Mesclun, toasts chèvre et lard fumé, tomates et oignons crispy</i>		

## PLATS

Mac and cheese, bacon grillé et oignons frits	16.5	
Courge spaghetti rôtie, crème de cajou et noix	18	entièrement végétal
Curry de poissons au lait de coco, riz thaï	19.5	
Filet de dorade grillée, potimarron rôti, sauce beurre blanc	24	
Gourmet Burger Nantais, frites maison	21	
<i>Bun aux graines de la boulangerie d'Honoré, Charolais origine France, Curé nantais, salade, tomate et salicorne</i>		
Burger feuilleté au poulet crispy ou steak veggie, frites maison	19	
<i>Bun feuilleté, crème d'avocat, salade, tomate, sauce tartare</i>		
Ballotine de volaille, sauce forestière, graine gourmande	19	
Boeuf bourguignon, écrasé de pommes de terre et noisettes	23	
Magret de canard, polenta, sauce miel gingembre	24	
Tigre qui pleure <i>Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï</i>	24	
salade de chou blanc, riz		
Noix de faux-filet Angus 250g 1 sauce et 1 accompagnement au choix	29.5	

## PLATS 'FAMILIAUX' À PARTAGER pour 2-3 pers

'BIG' mac and cheese, bacon grillé et oignons frits	30
Stone bowl péruvien poulet mariné et crevettes	32
<i>Riz sauté au wok, poulet, crevettes, légumes et coriandre recouverts d'une fine omelette et servi dans un grand bol en pierre chaude</i>	

Côte de boeuf 1,2 Kg 2 sauces et 2 accompagnements au choix

## DESSERTS

Carrot cake, nappage citron	8	entièrement végétal
Crumble aux fruits de saison, glace pain d'épices	9	
Tiramisu crème de marrons	9.5	
Café bio massaya & gourmandises / Coupe de Prosecco & gourmandises	10 / 14	
Moelleux au chocolat et crème anglaise	12	
LU'sitanien <i>Petits LU fondants montés dans une crème au beurre au citron</i>	12	
Smash croissant perdu aux poires caramélisées, glace au yaourt	10	
Le Nantilus <i>Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes</i>	14	
<i>Création chocolatée exclusive</i>		
Coupe 3 boules, glaces et sorbets	9	
<i>Glaces et sorbets - maître artisan glacier</i>		



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.

## NOS VINS AU VERRE

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

VERRE TULIPE BTL  
15cl 25cl 75cl

LÉGER & MORDANT *Blancs, vifs et frais*

Vin de France, Chapeau Melon, Jérémie Huchet, <i>Blanc</i>	4	6.5	18
AOC Muscadet, 'Terroirs', Lucas-Salmon, <i>Blanc, en conversion bio</i>	6	10	22
AOP Quincy, Gérard Bigonneau, <i>Blanc</i>	8	13	29

SEC & TENDRE *Blancs ou rosés, aux arômes plus ronds*

IGP du Var, L'après plage, Domaine Tour Saint Honoré, <i>Rosé</i>	6	10	22
IGP Ardèche, Chardonnay, Louis Latour, <i>Blanc</i>	7.5	12	26
AOC Chablis, Louis Latour, <i>Blanc</i>	-	-	45

FRAIS & GOURMAND *Rouges légers et faciles*

AOC Chinon, Cuvée du Domaine, Charles Pain, <i>Rouge</i>	7	11	24
--	---	----	----

FRUITÉ & INTENSE *Rouges, ensoleillés sur le fruit*

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

RICHE & SOYEUX *Rouges, élaborés, aux tanins présents*

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

DOUX & ÉCLATANT *A bulles ou sucrés, festifs et plaisir*

AOC Côteaux de l'Aubance, Famille Lebreton, bio, <i>Blanc moelleux</i>	7	11	24
Champagne Henri Abelé, <i>Brut blanc, coupe 12cl ou Btle</i>	13	-	73

## BOISSONS FRAÎCHES.CAFETERIE

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

Prix nets €

## BUBBLE COCKTAILS

St-Germain Spritz  
Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse

Classic Apérol Spritz  
Apérol, prosecco, eau gazeuse

Mojito Prosecco  
Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, prosecco

## COCKTAILS

Paloma  
Tequila Patron Silver, soda pamplemousse 'La French', citron vert

Saint Gin Tonic  
Gin Bombay Sapphire, Liqueur St-Germain, tonic 'La French'

Margarita  
Tequila Patron Silver, Cointreau, citron vert

Negroni  
Martini rouge, Campari, Gin Bombay Sapphire

Mojito Classique / Mangue / Framboise  
Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse  
Nature / Avec Purée de fruits (+0,5€)

Ti Punch  
Rhum blanc Saint James, cassonade, citron vert

## MULES

French Mule  
Vodka Grey Goose, ginger beer 'La French'

London Mule  
Gin Bombay Sapphire, ginger beer 'La French'

Caribbean Mule  
Bacardi Carta Oro, ginger beer 'La French'

Mexican Mule  
Tequila Patron Silver, ginger beer 'La French'

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki  
Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise

Intox Detox  
Concombre, menthe, gingembre, pulco, limonade

Virgin Spritz  
Martini Vibrante (sans alcool), tonic 'La French'

Pep's  
Jus d'orange, purée de framboise et pulco citron vert

## APÉRITIFS.BIÈRES

Martini Rosso ou Martini Bianco, Campari, Suze 6 cl

Pastis 51, Ricard 3 cl

Kir au Sauvignon 12 cl

Heineken pression 25 cl/50 cl

Affligem pression 25 cl/50 cl

Bière pression du moment 25 cl/50 cl

Bière artisanale locale Plormel, brassée à Vieillevigne Btlt 33 cl

## ALCOOLS

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

### WHISKY 4 cl

Ballantine's Classic Écosse / Paddy Irlande

Jack Daniel's États-Unis

Aberlour 10 ans Écosse / Johnnie Walker Black Label 12 ans Écosse

Hatozaki Japon

The Glenallachie Écosse / Caisteal Chamus Écosse

Aberlour Casg Annamh Écosse / Nikka from the barrel Japon

Talisker Écosse / Scapa Écosse

Lagavulin 16 ans Écosse

Oban 14 ans Écosse

### GIN 4 cl

Bombay Sapphire Angleterre

Hendrick's Écosse

### RHUM 4 cl

Saint James Martinique

Bacardi carta Oro Cuba

Diplomatico Venezuela

La Hechicera R. Familiar Colombie / Mezan Jamaïque

Don Papa Baroko Philippines / Doorly's XO Barbade

### NOUVEAU MONDE 4 cl

Tequila Jose Cuervo Especial Mexique

Cachaça Brésil

Tequila Patron XO Café Mexique

Tequila Patron Silver Mexique

### VODKA 4 cl

Zubrowka Pologne

Grey Goose France

### COGNAC 4 cl

Donjon (Liqueur de cognac aux amandes) France

Hennessy VS France

Hennessy XO France 2/4 cl

### BAS-ARMAGNAC 2/4 cl

Laubade 6 ans France

### EAUX DE VIE 4 cl

Poire Williams France

Mirabelle France

Calvados France

### LIQUEURS 6 cl

Menthe Pastille, Get 27, Get 31, Manzana

Limoncello, Bailey's, Cointreau, Anisette

Amaretto Disaronno

Absinthe Pernod, St-Germain

7

8

10

11

12

13

14

15

16.5

8

10

6

7

10

10.5

11

6

6

9.5

15

7

12

7

9

15/29

5/8

7

7

7

5

7

9

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