



À L'HEURE DE L'APÉRO

PLANCHES DE PARTAGE

Planche de Charcuteries

Maison Montalet - Tarn

Jambon blanc artisanal truffé sans nitrites, jambon sec 12 mois, saucisse perche, terrine de campagne maison, condiments

Planche de Fromages AOP - France

Sélection selon arrivage - A partager à 2 ou plus

ENTRÉES

Velouté de champignons au lait de coco, oeuf parfait ㊄ 9.5

Burrata crémeuse, potimarron rôti au miel, figue fraîche ㊄ 14
Graines de sarrasin torréfiées

Cromesquis de curé Nantais, salade ㊄ 10

Salade caesar au poulet panko croustillant ㊄ *Petite / Grande* 9 / 17

Terrine de campagne, pickles et chutney de mûroise de Vallet ㊄ 8

Arancini truffés, fromage frais aux herbes, salade ㊄ 13

Gravlax de saumon maison & toasts ㊄ 17

PLATS

Troffie pasta, coulis de butternut, oeuf parfait et parmesan ㊄ *veggie* 16.5

Dos de lieu noir, julienne de légumes, beurre blanc à l'ail noir ㊄ 19

Carpaccio de dorade, mangue et oignon rouge, garniture au choix ㊄ 22

Poulpe grillé, mousseline de céleri rave, sauce vierge ㊄ 27

Parmentier d'agneau, mousseline de patate douce, jus d'agneau ㊄ 19

Demi magret de canard, purée crémeuse, sauce aux figues ㊄ 22

Tigre qui pleure *Emincé de poire de boeuf marinée à la thai*
salade de chou blanc, riz ㊄ 24

Gourmet Burger Nantais, frites maison ㊄ 21

*Bun du MOF Franck Dépériers, la Petite Boulangerie,
Charolais origine France, Curé nantais, salade et salicorne*

Tartare de boeuf classique Charolais *180g*, frites maison et salade ㊄ 20

Noix de faux-filet Angus *250g*

sauce poivre ou fromagère, accompagnement au choix ㊄ 29.5

Accompagnements ㊄

Frites maison, purée, mousseline de patates douces, mousseline de céleri rave, légumes de saison, salade verte, riz

16

17

9.5

14

10

9 / 17

8

13

17

16.5

19

22

27

19

22

24

21

20

29.5

5

DESSERTS

Soupe de poire à la cannelle, pop corn caramélisé ㊄ 8

Café bio massaya & gourmandises / Coupe de Prosecco & gourmandises ㊄ 10 / 14

Mi-cuit au chocolat façon cappuccino ㊄ 10

Madeleines, caramel beurre salé, noix de pécan et glace noix de pécan 9

Feuilleté brioché au sirop, figues fraîches et crème mascarpone ㊄ 12

Le Nantilus *Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes*
Création chocolatée exclusive 14

Coupe 3 boules, glaces et sorbets 9

Glaces et sorbets, par un maître artisan glacier

Sorbets : citron vert, fraise

Glaces : vanille, chocolat, noix de pécan

LE PLAT DU JOUR 14.5€

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

MENU 24.5 / 29€

Tous les jours, midi et soir

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24.5€ ㊄

Entrée, Plat et Dessert - 29€ ㊄

Velouté de champignons au lait de coco
ou Terrine de campagne, pickles et chutney de mûroise

Dos de lieu noir, julienne de légumes, beurre blanc à l'ail noir
ou Parmentier d'agneau, mousseline de patates douces, jus d'agneau
ou Troffie pasta, coulis de butternut, oeuf parfait et parmesan *veggie*

Soupe de poires à la cannelle, pop corn caramélisés
ou Madeleines, coulis caramel beurre salé, brisures de noix de pécan

MENU ENFANT 12€

Jusqu'à 12 ans

(sauf Dimanche midi > brunch enfant) ㊄

Volaille panée maison, frites ou Poisson, purée crémeuse

1 boule de glace (vanille, chocolat, fraise)

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€

Accès au buffet + petit plat chaud servi à table :

Plat du moment ou Troffie au coulis de potimarron et parmesan ㊄

+ 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» ㊄ sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets € - Paiements CB et Sunday à privilégier

CARTE AUTOMNE HIVER



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*

IGP d'Oc Sauvignon, *Blanc*

4 6.5 -

AOC Muscadet, 'Terroirs', Lucas-Salmon, *Blanc, en conversion bio*

6 10 22

AOC Menetou-Salon, Domaine de Loye, *Blanc, HVE*

9 15 32

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

AOP Côtes de Provence, Château Tour Saint Honoré, *Rosé*

6 10 22

IGP Ardèche, Chardonnay, Louis Latour, *Blanc*

7.5 12 26

AOC Bouzeron, Roux Père & Fils, *Blanc*

12 20 40

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 Côtes du Roussillon, Cuvée Tradition, Domaine 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 Languedoc, Les Darons, Jeff Carrel, *Rouge*

6 10 22

AOC Graves, Château Haut-Selve, *Rouge, HVE*

13 21 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.CAFÉTERIE

Orangina, Schweppes (*Tonic, Agrum*), Ice tea maison pêche 25 cl

3.9

Coca-cola, Coca-cola zéro 33 cl

3.9

La French (*Ginger Beer bio française*) 25 cl

4.2

Jus de fruits 20 cl

3.9

(*Orange, Ananas, Pomme, Tomate*)

Limonade artisanale Bio & Nantaise (*Les filles de l'Ouest*) 33 cl

6

Evian 50 cl / Evian 1 l / Badoit 1 l

4 / 6 / 6

Café bio massaya, Noisette, Déca

2.5

Thé, Infusion *Maison Dammann Frères*

4

Double espresso bio, Chocolat, Cappuccino

4.5

(*Extras : sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€ / Chantilly +0,5€*)

Café bio massaya frappé

6

BUBBLE COCKTAILS

Saint-Germain Spritz
Prosecco, Liqueur Saint-Germain, Badoit Rouge

Classic Apérol Spritz
Prosecco, Apérol, Badoit Rouge

Mojito Prosecco
Rhum, menthe, lime, cassonnade, Prosecco

COCKTAILS

La Vie en Rose
Gin, jus de pamplemousse, citron, sirop de romarin maison

Americano
Vermouth rouge, Campari, Badoit Rouge

Ti Punch
Rhum, sirop de sucre de canne, citron vert

Moscow Mule
Vodka, ginger beer bio la French, lime

Daïquiri Classique / Mangue / Framboise
Rhum, sirop de canne, lime / Fruits Monin

Mojito Classique / Mangue / Framboise
Rhum, menthe, lime, cassonnade, Badoit Rouge - Nature / avec Fruits Monin

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki
Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise

Apple mojito
Jus de pomme, menthe, lime, cassonnade, badoit rouge

Intox Detox
Concombre, menthe, gingembre, citron, limonade

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

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 Vieilleville Btle 33 cl

ALCOOLS

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

WHISKY 4 cl

Ballantine's Classic Écosse

Jack Daniel's États-Unis

Aberlour 10 ans Écosse

Chivas 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

Beefeater Angleterre

Hendrick's Écosse

RHUM 4 cl

Havana Club 3 ans / 7 ans 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

VODKA 4 cl

Wyborowa Pologne

Zubrowka Pologne

COGNAC 4 cl

Donjon (Liqueur de cognac aux amandes) France

Cognac VS 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, Sambuca, Manzana, Malibu

Limoncello, Bailey's, Cointreau, Anisette, Fernet Branca, Lillet

Amaretto Disaronno, Chambord

Absinthe Pernod, Saint-Germain

7

8

10

11

12

13

14

15

16.5

8

8

10

6/8

10

10.5

11

6

6

9.5

6

7

7

7

9

15/29

5/8

7

7

7

5

7

9

14

30, QUAI FERNAND CROUAN
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR
@odeckrestosurlo