

APÉRITIF GRIGNOTAGES

*MER - Conserverie artisanale La Guildive*

Moules en escabèche	
Petites Sardines <i>huile d'olive bio / piquantes / citron</i>	
Ventrèche de thon germon à l'huile d'olive	

TERRE - Nos planches de partage

Planche de Charcuteries <i>Maison Montalet - Tarn</i> <i>Jambon blanc artisanal sans nitrites, jambon sec 12 mois, saucisse perche, terrine de campagne, condiments</i>	15
Planche de Fromages <i>Les Nouveaux Fromagers - France</i> <i>Petit Perche fermier, Morbier 100 jours, Camembert du Val d'Ay, Vieux Gouda d'Arras</i>	16

ENTRÉES

Crème d'asperges blanches au lait de coco <i>végétal et sans gluten</i>	9
Cromesquis de curé Nantais, mesclun	10
Carpaccio de betterave chioggia et radis noir, mousse de chèvre frais	7.5
Rillettes de poissons aux herbes et aromates	10
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame <i>Pte / Gde</i>	9 / 17

PLATS

Pavé de maigre, polenta crémeuse, vierge agrumes et brunoise de poivrons corne de boeuf	24
Gravelax de saumon mariné, grenaille et crème aneth	20
Brochette de lotte, tombée d'épinards frais, curry citron	28
Vegan Burger O Deck <i>entièrement végétal</i> <i>Pain au pavot, Steak de patate douce, fromage et mayonnaise vegan, pickles, salade et oignons rouges</i>	17.5
Gourmet Burger Nantais <i>Bun du MOF Franck Dépériers, la Petite Boulangerie, Charolais origine France, Curé nantais, salade et salicorne</i>	21
Parmentier d'agneau des Aldudes, écrasé de pommes de terre bio, mesclun	19
Coeur de rumsteak <i>Race Limousine - Origine France</i> frites maison, beurre maître d'hôtel	25
Tigre qui pleure <i>Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï</i> salade de chou blanc et riz parfumé	24
Stone Bowl poulet mariné et gambas <i>Riz sautés au wok, poulet mariné, gambas, coriandre, légumes recouverts d'une fine omelette, servis dans un grand bol en pierre chaude</i> <i>Recommandé pour 2</i>	29
Risotto d'orge perlé, légumes primavera <i>(entièrement végétal)</i>	18

ACCOMPAGNEMENTS

<i>Salade verte, mélange de riz parfumé &amp; riz noir, frites maison, écrasé de pommes de terre bio, poêlée de légumes</i>	5
---	---

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.

DESSERTS

Tiramisu crème mascarpone, fraises et petit LU	8.5
Café gourmand <i>Mousse chocolat quinoa, génoise maison, pudding de chia</i>	9
Mousse au chocolat <i>Valrhona</i> , croustillant de quinoa soufflé	9
Pudding de chia, mangue et lait de coco <i>végétal et sans gluten</i>	8
Moelleux à l'orange <i>Portokalopita</i> , mousse yaourt grec, gelée d'hibiscus	8
Citron mojito <i>Génoise menthe basilic, crème citron, gelée de rhum, meringue italienne</i>	10
Le Nantilus <i>Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes</i> <i>Création chocolatée exclusive</i>	13
Coupe 3 boules, glaces et sorbets <i>Glaces et sorbets, par un maître artisan glacier</i> <i>Sorbets : citron vert, fraise, framboise</i> <i>Glaces : vanille, caramel salé, chocolat</i> <i>Extras : coulis mangue, coulis fruits rouges, chantilly /+1€</i>	9

**MENU 24/29€**  
*Tous les jours, midi et soir*  
**Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24€**  
**Entrée, Plat et Dessert - 29€**

Crème d'asperges au lait de coco  
ou Carpaccio de betterave chioggia et radis noir, mousse de chèvre frais

Gravelax de saumon mariné, pommes grenaille et crème aneth  
ou Parmentier d'agneau des Aldudes, écrasé de pommes de terre bio, mesclun  
ou Risotto d'orge perlé, légumes primavera *(entièrement végétal)*

Moelleux à l'orange *Portokalopita*, mousse yaourt grec, gelée d'hibiscus  
ou Tiramisu mascarpone, fraises et petit LU

**MENU ENFANT 12€**  
*Jusqu'à 12 ans - Sauf Dimanche midi*

Aiguillettes de poulet panées, frites maison  
ou Fish & Chips maison

Glace du moment

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 + plat chaud servi à table :  
Petit parmentier d'agneau, mesclun ou Fish & chips, sauce tartare  
+ Café ou Thé ou Chocolat + Orange pressée 20 cl

**ENFANT 15 € De 4 à 12 ans**

Accès au buffet + Chocolat chaud ou Jus d'orange (verre de 20cl)



O Deck dispose, au coeur de la salle de restaurant, d'un espace cave regorgeant de belles références. Seul un extrait de notre choix de vins est présenté sur cette carte, demandez la carte de la cave à notre équipe.

EXTRAIT DE NOS VINS

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

	VERRE	TULIPE	BTLE
<b>LÉGER &amp; MORDANT</b> <i>Blancs, vifs et frais</i>	15cl	25cl	75cl
AOC Muscadet S&Maine sur Lie, Le Verger, Luneau-Papin, <i>Blanc</i>	7.5	12	34
AOC Muscadet S&Maine sur Lie, Domaine des Cognettes, <i>Blanc, bio</i>	6	10	27

<b>SEC &amp; TENDRE</b> <i>Blancs ou rosés, aux arômes plus ronds</i>			
IGP Pays d'Oc, Viognier, Famille Fabre, <i>Blanc, bio</i>			24
IGP Atlantique, The Little Rosé, <i>Rosé</i>	4.5	7	20
AOC Reuilly, Pinot gris, les Fossiles, Denis Jamain, <i>Rosé, bio</i>			38
AOC Bourgogne Côte Chalonnaise, Chardonnay, Millebuis, <i>Blanc</i>	7	11	32

<b>FRAIS &amp; GOURMAND</b> <i>Rouges ou Rosés légers et faciles</i>			
AOP Ctx d'Aix en Provence, Dom. Saint-Julien-les-Vignes, <i>Rosé, bio</i>			27
AOC Brouilly, Château des Tours, <i>Rouge</i>			32
IGP Val de Loire, Le Pas Rouge, <i>Rouge, bio</i>	5.5	9	25

<b>FRUITÉ &amp; INTENSE</b> <i>Rouges, ensoleillés sur le fruit</i>			
Espagne, Alicante, Monastrell, Do Mudo, <i>Rouge</i>	6	10	27
IGP des Côtes Catalanes, La vieille mule, Jeff Carrel, <i>Rouge</i>			23
AOC Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, <i>Rouge, bio</i>	9	15	39

<b>RICHE &amp; SOYEUX</b> <i>Rouges, élaborés, aux tanins présents</i>			
AOC Saint-Joseph, Les vins de Vienne, <i>Rouge</i>	9.5	15.5	42
AOC Châteauneuf-du-Pape, Château la Nerthe, <i>Rouge</i>			85
AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse-Spleen, <i>Rouge</i>			67
AOC Lalande-de-Pomerol, La Croix Saint-André, <i>Rouge</i>			45

<b>DOUX &amp; ÉCLATANT</b> <i>A bulles ou sucrés, festifs et plaisir</i>			
IGP Val de Loire, Château Cassemichère, <i>Blanc moelleux</i>	6	10	27
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, <i>Brut blanc, coupe 10cl ou Btle</i>	13		79

<b>BOISSONS FRAÎCHES.CAFETERIE</b>			
Orangina, Schweppes <i>(Tonic, Agrum)</i> , Fuze tea 25 cl			3.9
Coca-cola, Coca-cola zéro, Sprite 33 cl			3.9
Schweppes Premium Mixer <i>(Ginger Ale)</i> 20 cl			4.2
Jus de fruits 20 cl <i>(Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Fraise, Pêche)</i>			3.9
Jus pétillant Bio & Nantais Le Schorle <i>(Pomme, Citron, Cassis, ...)</i> 33 cl			6
Evian 50 cl / Evian 1l / Saint-Géron 75 cl			4 / 6 / 6
Café, Déca, Noisette			2.3
Thé, Infusion, Double espresso, Chocolat, Cappuccino <i>(avec sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€)</i>			4

## BUBBLE COCKTAILS

Golden Spritz <i>Martini rouge, crème de pêche, Schweppes Agrum, Tonic</i>	8
Classic Spritz <i>Prosecco, Aperitivo, Badoit Rouge</i>	7
Mojito Royal <i>Rhum Havana Anejo Especial, menthe, lime, cassonade, Champagne</i>	13
Moscow Mule <i>Vodka Wyborowa, Schweppes Premium Ginger Ale, lime</i>	9
La Comtesse <i>Vodka Wyborowa, Chambord, purée de framboise, citron, Champagne</i>	13

## COCKTAILS CRÉATION

Fruit Défendu <i>Rhum Havana 3 ans, jus de pomme, sirop concombre, citron</i>	9
Deck Father <i>Whisky Jack Daniel's, jus d'orange, passoa, crème de framboise</i>	8.5
Rodéo sur l'O <i>Cognac VS fins bois, cointreau, sirop orange sanguine, citron</i>	10
La Vie en Rose <i>Gin Plymouth AOC, jus de pamplemousse, Badoit Rouge, romarin</i>	9

## COCKTAILS CLASSIQUES

Americano <i>Vermouth, Campari, Gin</i>	9
Ti Punch <i>Rhum Havana Club 3 ans, sirop de sucre de canne, citron vert</i>	8
Pisco Sour Classique / Mangue / Framboise <i>Pisco, citron vert, cassonade, blanc d'oeuf / Fruits Monin</i>	8.5/9/9
Daïquiri Classique / Mangue / Framboise <i>Rhum Havana Club 3 ans, sirop de canne, lime / Fruits Monin</i>	8.5/9/9
Mojito Classique / Mangue / Framboise <i>Rhum Havana Anejo Especial, menthe, lime, cassonade, Badoit Rouge / Fruits Monin</i>	9/9.5/9.5

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki <i>Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise</i>	6
Apple mojito <i>Jus de pomme, menthe, lime, cassonade, badoit rouge</i>	7
Intox Detox <i>Concombre, menthe, gingembre, citron, limonade</i>	7
A.C.E <i>Jus d'orange, sirops carotte et rantcho citron</i>	7

## APÉRITIFS. BIÈRES

Martini Rosso ou Martini Bianco, Campari, Suze 6 cl	6
Pastis 51, Ricard 3 cl	4
Kir au Muscadet 12 cl	4
Heineken pression 25 cl / 50 cl	3.9 / 6.9
Affligem pression 25 cl / 50 cl	4.5 / 7.9
Bière artisanale blanche Hermine, brassée en Bretagne Bouteille 33 cl	6.5
Bière artisanale IPA 'Hellfest', brassée en Vendée Bouteille 33 cl	7.5

## ALCOOLS

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

### WHISKY 4 cl

Ballantine's Classic / Brazil / Hard Fire Écosse	7
Jack Daniel's États-Unis	8
Aberlour 10 ans Écosse	10
Chivas 12 ans Écosse	11
Aberlour Casg Annamh Écosse	13
Nikka from the barrel Japon	13
Talisker Écosse	14
Scapa Écosse	14.5
Lagavulin 16 ans Écosse	15
Oban 14 ans Écosse	16.5

### GIN 4 cl

Bombay Sapphire Angleterre	8
Plymouth AOC Angleterre	9
Hendrick's Écosse	10

### RHUM 4 cl

Havana Club 3 ans Cuba	6
Havana Club Anejo Especial Cuba	7
Havana Club 7 ans Cuba	8
Pacto Navio Cuba	9
Diplomatico Venezuela	10

### NOUVEAU MONDE 4 cl

Tequila Olmeca Mexique	6
Cachaça Brésil	6
Pisco Demonio de los Andes Pérou	7
Tequila Patron XO Café Mexique	9.5

### VODKA 4 cl

Wyborowa Pologne	6
Zubrowka Pologne	7

### COGNAC 4 cl

Donjon (Liqueur de cognac aux amandes) France	7
Cognac VS Fins bois 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, Sambuca, Manzanita, Malibu	5
Limoncello, Bailey's, Cointreau, Anisette, Fernet Branca, Lillet	7
Amaretto Disaronno, Chambord	9
Absinthe Pernod, Saint-Germain	14

# O Deck

Restaurant sur l'O

30, QUAI FERNAND CROUAN  
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR

@odeckrestosurlo

# O DECK - LA CAVE

## BLANCS

75cl

### LA LOIRE

AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, Vera Cruz, Luneau Papin	32
AOC Muscadet Cru Clisson, Domaine des Cognettes, bio	38
AOC Muscadet Côteaux de la Loire, Champtoceaux, B. & B. Landron, bio	39
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, le Fief du Breil, Jo Landron, bio	45
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, Haute Tradition, Jo Landron, bio	45
AOC Reuilly, Les Fossiles, bio	38
AOC Quincy, Domaine des Ballandors, Terra Vitis	36
AOC Sancerre, Alphonse Mellot, bio	48
AOC Anjou, Ephata, Clos de l'Elu - Magnum 150cl	145

### LE RHÔNE

AOC Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, bio	39
AOC Saint-Péray, Les Vins de Vienne	38
AOC Condrieu, Les Vins de Vienne	68

### LA BOURGOGNE

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Billard	40
AOC Chablis, Famille Savary, Terra Vitis	45
AOC Santenay, Vieilles Vignes, Les Champs Lins, Vincent Girardin	60
AOC Meursault, Vieilles Vignes, Les Champs Lins, Vincent Girardin	95
AOC Puligny-Montrachet, Vieilles Vignes, Les Champs Lins, Vincent Girardin	145

### LE BORDELAIS

AOC Pessac-Léognan, grand vin de Graves, Château Tour Léognan	45
---	----

## ROUGES

75cl

### LA LOIRE

AOC Bourgueil, Clos de Pavée, Domaine Pierre Borel, bio	39
AOC Anjou, Les Hautes Bruyères, Domaine les Terres Blanches, bio	48
AOC Saumur Champigny, Thierry Germain	34
AOC Sancerre, Alphonse Mellot, bio	54

### LE RHÔNE ET LE LANGUEDOC

AOP Costières de Nîmes, Domaine de la Jardine, bio, sans sulfites	32
AOP Fitou, Jérôme Bertrand, bio	32
AOP Saint-Joseph, Les Vins de Vienne	42
AOC Saint-Joseph, Pierre Gaillard	54
AOC Côtes du Rhône Villages, les Cassagnes de La Nerthe	39
AOC Château-Neuf-du-Pape, les Granières de La Nerthe	65
AOC Château-Neuf-du-Pape, Château La Nerthe	85
AOC Côte Rôtie, Pierre Gaillard	95

### LA BOURGOGNE

AOC Givry, les Dracy, Michel Sarrazin	52
AOC Santenay, Vieilles Vignes, Les Champs Lins, Vincent Girardin	60
AOC Pommard, Pascal Prunier Bonheur	85
AOC Nuits-Saint-Georges, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien	85
AOC Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien	90
AOC Beaune 1er Cru, Champimonts, Domaine Chanson	95
AOC Volnay 1er Cru, les Santenots, Les Champs Lins, Vincent Girardin	110
AOC Chambolle Musigny, Vieilles Vignes, Dominique Laurent	110

## ROUGES

75cl

### LE BORDELAIS

AOC Bordeaux, Château Tour le Pin	26
AOC Castillon Côtes de Bordeaux, Château des Demoiselles	27
AOC Lalande de Pomerol, La Croix Saint-André	45
AOC Bordeaux, Domaine de Valmengaux, bio	48
AOC Moulis, le N°2 de Maucaillou	49
AOC Graves, Château de Chantegrive	49
AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse Spleen	67
AOC Saint-Julien, les Fiefs de Lagrange	78
AOC Margaux, Blason d'Issan	78
AOC Saint-Julien, Connétable de Talbot	80
AOC Haut-Médoc, Château Sociando Mallet	80
AOC Pauillac, grand cru classé, Château Pedesclaux	95
AOC Saint-Estèphe, la Dame de Montrose	129
AOC Côtes de Bourg, Roc de Cambes, Famille Mitjaville 2002	145
AOC Saint-Émilion, 1er grand cru classé, Château Troplong Mondot 2011	159
AOC Pauillac, grand cru classé, Château Mouton Rothschild 1989	790
Notre verticale de Tertre Roteboeuf	
AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2007	380
AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2006	520
AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2004	480
AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2008	480
AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2001	575
AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2000	1346

### LES CHAMPAGNES

Henri Giraud Esprit nature, brut blanc	75
Henri Abelé, brut rosé	75
Mumm, blanc de blancs	115
Henri Abelé Sourire de Reims, Tête de cuvée de la maison Abelé, rosé	140
Henri Abelé Sourire de Reims, Tête de cuvée de la maison Abelé, blanc	140
Cristal Louis Roederer, blanc	448