

APÉRITIF GRIGNOTAGES

MER - Conserverie artisanale La Guilde

Moules en escabèche

Petites Sardines huile d'olive bio / piquantes / citron

Ventrèche de thon germon à l'huile d'olive

TERRE - Nos planches de partage

Planche de Charcuteries Maison Montalet - Tarn

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

Planche de Fromages Les Nouveaux Fromagers - France

Petit Perche fermier, Morbier 100 jours,

Camembert du Val d'Ay, Vieux Gouda d'Arras

ENTRÉES

Gaspacho petits pois, menthe et lait de coco vegan et sans gluten

Cromesquis de curé Nantais, mesclun

Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame Pte / Gde

Burrata crémeuse, piquillos et pesto de roquette

Grand poké bowl végétal

Riz parfumé, quinoa rouge, avocat, wakamé, concombre, grenade et mangue

PLATS

Pavé de maigre, salade de fenouil aux agrumes, riz parfumé et quinoa rouge

Curry jaune de lieu, légumes de saison et riz quinoa

Brochette de lotte, tombée d'épinards frais, beurre blanc

Vegan Burger O Deck

Pain au pavot, steak de patate douce, fromage et mayonnaise vegan, pickles, salade et oignons rouges

Gourmet Burger Nantais

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

Emincé de volaille Française snacké, purée verte, jus maison au thym

Coeur de rumsteak Race Limousine - Origine France frites maison, beurre maître d'hôtel

Tigre qui pleure Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï salade de chou blanc, riz parfumé et quinoa rouge

Stone Bowl poulet mariné et gambas

Riz et quinoa sautés au wok, poulet mariné, gambas, coriandre, légumes recouverts d'une fine omelette, servis dans un grand bol en pierre chaude Recommandé pour 2

Risotto Carnaroli DOP, aubergines graffiti soja sésame vegan

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte, mélange de riz parfumé & quinoa rouge, frites maison, purée verte, poêlée de légumes

DESSERTS

Tiramisu crème mascarpone, confiture de mûroise de Vallet, petit LU

Café gourmand

Mousse chocolat quinoa, financier, 'panna colada'

Mousse au chocolat Valrhona, croustillant de quinoa soufflé

Açaï bowl aux fruits de saison vegan

Panna colada, ananas rôti vanille épices

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

Coupe 3 boules, glaces et sorbets

Glaces et sorbets, par un maître artisan glacier

Sorbets : citron vert, fraise, framboise

Glaces : vanille, caramel salé, chocolat

Extras : coulis mangue, coulis fruits rouges, chantilly /+1€

8.5

9

9

9

8

13

9

24

IGP Atlantique, The Little Rosé, Rosé

AOC Reuilly, Pinot gris, les Fossiles, Denis Jamain, Rosé, bio

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise, Chardonnay, Millebuis, Blanc, bio

AOC Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, Blanc, bio

FRAIS & GOURMAND Rouges ou Rosés légers et faciles

AOP Ctx d'Aix en Provence, Dom. Saint-Julien-les-Vignes, Rosé, bio

AOC Brouilly, Château des Tours, Rouge

IGP Val de Loire, Le Pas Rouge, Rouge, bio

FRUITÉ & INTENSE Rouges, ensoleillés sur le fruit

Espagne, Alicante, Monastrell, Do Mudo, Rouge

IGP des Côtes Catalanes, La vieille mule, Jeff Carrel, Rouge

AOC Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, Rouge, bio

RICHÉ & SOYEUX Rouges, élaborés, aux tanins présents

AOC Saint-Joseph, Les vins de Vienne, Rouge

AOC Châteauneuf-du-Pape, Château la Nerthe, Rouge

AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse-Spleen, Rouge

AOC Lalande-de-Pomerol, La Croix Saint-André, Rouge

DOUX & ÉCLATANT A bulles ou sucrés, festifs et plaisir

IGP Val de Loire, Château Cassemichère, Blanc moelleux

Champagne Henri Giraud Esprit Nature, Brut blanc, coupe 1cl ou Btle

BOISSONS FRAÎCHES.CAFETERIE

Orangina, Schweppes (Tonic), Ice tea pêche 25 cl

Coca-cola, Coca-cola zéro, Sprite 33 cl

Schweppes Premium Mixer (Ginger Ale) 20 cl

Jus de fruits 20 cl (Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Pêche)

Jus pétillant Bio & Nantais Le Schorle (Pomme, Citron, Cassis) 33 cl

Evian 50 cl / Evian 1 l / Badoit 1 l

Café, Déca, Noisette

Thé, Infusion Maison Dammann Frères

Double expresso, Chocolat, Cappuccino

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

Café frappé



O Deck dispose, au cœur 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

15cl 25cl 75cl

7.5 12 34

6 10 27

24

4.5 7 20

38

7 11 32

39

27

32

5.5 9 25

6 10 27

23

9 15 39

27

85

67

45

6 10 27

13 79

3.9

3.9

4.2

3.9

6

4/6/6

2.3

4

4.4

6

MENU 24 / 29 €

Tous les jours, midi et soir

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24€

Entrée, Plat et Dessert - 29€

Gaspacho petits pois, menthe et lait de coco

ou Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame

Curry jaune de lieu, légumes de saison et riz quinoa

ou Emincé de volaille Française snacké, purée verte, jus au thym

ou Risotto Carnaroli DOP, aubergines graffiti soja sésame végétal

Panna colada, ananas rôti vanille épices

ou Tiramisu mascarpone, mûroise de Vallet et petit LU

MENU ENFANT 12 €

Jusqu'à 12 ans

(sauf Dimanche midi > brunch enfant)

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 + petit plat chaud servi à table :

Risotto d'aubergines ou Fish & chips, sauce tartare

+ Café ou Thé ou Chocolat + Orange pressée 20 cl

BRUNCH ENFANT 15 € De 4 à 12 ans

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

Prix nets € - Paiements CB à privilégié - Été 2022_2

BUBBLE COCKTAILS

Golden Spritz <i>Martini rouge, crème de pêche, Schweppes Agrum, Tonic</i>	8
Classic Spritz <i>Prosecco, Aperitivo, Badoit Rouge</i>	8
Mojito Royal <i>Rhum, menthe, lime, cassonnade, Champagne</i>	13
Moscow Mule <i>Vodka, Schweppes Premium Ginger Ale, lime</i>	10
La Comtesse <i>Vodka, Chambord, purée de framboise, citron, Champagne</i>	13

COCKTAILS CRÉATION

Fruit Défendu <i>Rhum, jus de pomme, sirop concombre, citron</i>	9
Deck Father <i>Whisky, jus d'orange, passoa, crème de framboise</i>	8.5
Rodéo sur l'O <i>Cognac VS, cointreau, sirop orange sanguine, citron</i>	10
La Vie en Rose <i>Gin, jus de pamplemousse, citron, sirop de romarin maison</i>	9

COCKTAILS CLASSIQUES

Americano <i>Vermouth rouge, Campari, Badoit Rouge</i>	9
Ti Punch <i>Rhum, sirop de sucre de canne, citron vert</i>	8
Pisco Sour Classique / Mangue / Framboise <i>Pisco, citron vert, cassonnade, blanc d'oeuf / Fruits Monin</i>	8.5/9/9
Daïquiri Classique / Mangue / Framboise <i>Rhum, sirop de canne, lime / Fruits Monin</i>	8.5/9/9
Mojito Classique / Mangue / Framboise <i>Rhum, menthe, lime, cassonnade, Badoit Rouge - Nature / avec 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, cassonnade, badoit rouge</i>	7
Intox Detox <i>Concombre, menthe, gingembre, citron, limonade</i>	7
Pep's <i>Jus d'orange, purée de framboise 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

ALCOOOLS

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

WHISKY 4 cl

Ballantine's Classic 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 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, Manzana, 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

LA CAVE

BLANCS

75cl

LA LOIRE

AOC Muscadet Cru Clisson, Domaine des Cognettes, bio	38
AOC Muscadet Côteaux de la Loire, Champceaux, B. & B. Landron, bio	39
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, Vera Cruz, Luneau Papin	45
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 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, Domaine L&C Poitout	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 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, bio	39

LA BOURGOGNE

AOC Santenay, Vieilles Vignes, Les Champs Lins, Vincent Girardin	60
AOC Pommard, Pascal Prunier Bonheur	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

ROUGES

75cl

LE BORDELAIS

AOC Castillon Côtes de Bordeaux, Château des Demoiselles	27
AOC Lalande de Pomerol, La Croix Saint-André	45
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	79
Henri Abelé, brut rosé	79
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