

APÉRITIF GRIGNOTAGES

MER - Conserverie artisanale La Guildive	
Moules en escabèche	6.9
Petites Sardines huile d'olive bio / piquantes / citron	8.9
Ventrèche de thon germon à l'huile d'olive	11.9
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	15
Planche de Fromages Les Nouveaux Fromagers - France Petit Perche fermier, Morbier 100 jours, Camembert du Val d'Ay, Vieux Gouda d'Arras	16
ENTRÉES	
Gaspacho petits pois, menthe et lait de coco 🍴 végétal et sans gluten	7.5
Cromesquis de curé Nantais, mesclun 🍴	10
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame 🍴Pte / Gde	9 / 17
Burrata crémeuse, piquillos et pesto de roquette 🍴	12
Grand poké bowl végétal 🍴 Riz parfumé, quinoa rouge, avocat, wakamé, concombre, grenade et mangue	17
PLATS	
Pavé de maigre, salade de fenouil aux agrumes, riz parfumé et quinoa rouge 🍴	24
Curry jaune de lieu, légumes de saison et riz quinoa 🍴	20
Brochette de lotte, tombée d'épinards frais, beurre blanc 🍴	28
Vegan Burger O Deck 🍴 végétal Pain au pavot, steak de patate douce, fromage et mayonnaise vegan, pickles, salade et oignons rouges	17.5
Gourmet Burger Nantais 🍴 Bun du MOF Franck Dépériers, la Petite Boulangerie, Charolais origine France, Curé nantais, salade et salicorne	21
Emincé de volaille Française snacké, purée verte, jus maison au thym 🍴	19
Cœur de rumsteak Race Limousine - Origine France frites maison, beurre maître d'hôtel 🍴	25
Tigre qui pleure Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï salade de chou blanc, riz parfumé et quinoa rouge 🍴	24
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	29
Risotto Carnaroli DOP, aubergines graffiti soja sésame 🍴 végétal	18
ACCOMPAGNEMENTS 🍴 Salade verte, mélange de riz parfumé & quinoa rouge, frites maison, purée verte, poêlée de légumes	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, confiture de mûroise de Vallet, petit LU 🍴	8.5
Café gourmand 🍴 Mousse chocolat quinoa, financier, 'panna colada'	9
Mousse au chocolat Valrhona, croustillant de quinoa soufflé 🍴	9
Açaï bowl aux fruits de saison 🍴 végétal	9
Panna colada, ananas rôti vanille épices 🍴	8
Le Nantilus Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes Création chocolatée exclusive	13
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€	9

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 privilégier - Été 2022_2



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
LÉGER & MORDANT Blancs, vifs et frais	15cl	25cl	75cl
AOC Muscadet, Starfish, Eric Chevalier, Blanc, bio	7.5	12	34
AOC Muscadet S&Maine sur Lie, Domaine des Cognettes, Blanc, bio	6	10	27
SEC & TENDRE Blancs ou rosés, aux arômes plus ronds			
IGP Pays d'Oc, Viognier, Famille Fabre, Blanc, bio			24
IGP Atlantique, The Little Rosé, Rosé	4.5	7	20
AOC Reuilly, Pinot gris, les Fossiles, Denis Jamain, Rosé, bio			38
AOC Bourgogne Côte Chalonnaise, Chardonnay, Millebuis, Blanc	7	11	32
AOC Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, Blanc, bio			39
FRAIS & GOURMAND Rouges ou Rosés légers et faciles			
AOP Ctx d'Aix en Provence, Dom. Saint-Julien-les-Vignes, Rosé, bio			27
AOC Brouilly, Château des Tours, Rouge			32
IGP Val de Loire, Le Pas Rouge, Rouge, bio	5.5	9	25
FRUITÉ & INTENSE Rouges, ensoleillés sur le fruit			
Espagne, Alicante, Monastrell, Do Mudo, Rouge	6	10	27
IGP des Côtes Catalanes, La vieille mule, Jeff Carrel, Rouge			23
AOC Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, Rouge, bio	9	15	39
RICHE & SOYEUX Rouges, élaborés, aux tanins présents			
AOC Saint-Joseph, Les vins de Vienne, Rouge	9.5	15.5	42
AOC Châteauneuf-du-Pape, Château la Nerthe, Rouge			85
AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse-Spleen, Rouge			67
AOC Lalande-de-Pomerol, La Croix Saint-André, Rouge			45
DOUX & ÉCLATANT A bulles ou sucrés, festifs et plaisirs			
IGP Val de Loire, Château Cassemichère, Blanc moelleux	6	10	27
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, Brut blanc, coupe 10cl ou Btle	13		79
BOISSONS FRAÎCHES.CAFETERIE			
Orangina, Schweppes (Tonic), Ice tea pêche 25 cl			3.9
Coca-cola, Coca-cola zéro, Sprite 33 cl			3.9
Schweppes Premium Mixer (Ginger Ale) 20 cl			4.2
Jus de fruits 20 cl (Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Pêche)			3.9
Jus pétillant Bio & Nantais Le Schorle (Pomme, Citron, Cassis) 33 cl			6
Evian 50 cl / Evian 1 l / Badoit 1 l			4 / 6 / 6
Café, Déca, Noisette			2.3
Thé, Infusion Maison Dammann Frères			4
Double expresso, Chocolat, Cappuccino (Extras : sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€ / Chantilly +0,5€)			4.4
Café frappé			6

BUBBLE COCKTAILS

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

COCKTAILS CRÉATION

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

COCKTAILS CLASSIQUES

Americano	9
Vermouth rouge, Campari, Badoit Rouge	
Ti Punch	8
Rhum, sirop de sucre de canne, citron vert	
Pisco Sour Classique / Mangue / Framboise	8.5/9/9
Pisco, citron vert, cassonnade, blanc d'oeuf / Fruits Monin	
Daïquiri Classique / Mangue / Framboise	8.5/9/9
Rhum, sirop de canne, lime / Fruits Monin	
Mojito Classique / Mangue / Framboise	9/9.5/9.5
Rhum, menthe, lime, cassonnade, Badoit Rouge - Nature / avec Fruits Monin	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki	6
Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise	
Apple mojito	7
Jus de pomme, menthe, lime, cassonnade, badoit rouge	
Intox Detox	7
Concombre, menthe, gingembre, citron, limonade	
Pep's	7
Jus d'orange, purée de framboise et rantcho citron	

APÉRITIFS.BIÈRES

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

ALCOOLS

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	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	ROUGES		75cl	ROUGES		75cl
LA LOIRE			LA LOIRE			LE BORDELAIS		
AOC Muscadet Cru Clisson, Domaine des Cognettes, bio		38	AOC Bourgueil, Clos de Pavée, Domaine Pierre Borel, bio		39	AOC Castillon Côtes de Bordeaux, Château des Demoiselles		27
AOC Muscadet Côteaux de la Loire, Champtoceaux, B. & B. Landron, bio		39	AOC Anjou, Les Hautes Bruyères, Domaine les Terres Blanches, bio		48	AOC Lalande de Pomerol, La Croix Saint-André		45
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, Vera Cruz, Luneau Papin		45	AOC Saumur Champigny, Thierry Germain		34	AOC Moulis, le N°2 de Maucaillou		49
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, le Fief du Breil, Jo Landron, bio		45	AOC Sancerre, Alphonse Mellot, bio		54	AOC Graves, Château de Chantegrive		49
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, Haute Tradition, Jo Landron, bio		45				AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse Spleen		67
AOC Reuilly, Les Fossiles, bio		38	LE RHÔNE ET LE LANGUEDOC			AOC Saint-Julien, les Fiefs de Lagrange		78
AOC Quincy, Domaine des Ballandors, Terra Vitis		36	AOP Fitou, Jérôme Bertrand, bio		32	AOC Margaux, Blason d'Issan		78
AOC Anjou, Ephata, Clos de l'Elu – Magnum 150cl		145	AOP Saint-Joseph, Les Vins de Vienne		42	AOC Saint-Julien, Connétable de Talbot		80
LE RHÔNE			AOC Saint-Joseph, Pierre Gaillard		54	AOC Haut-Médoc, Château Sociando Mallet		80
AOC Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, bio		39	AOC Côtes du Rhône Villages, les Cassagnes de La Nerthe, bio		39	AOC Pauillac, grand cru classé, Château Pedesclaux		95
AOC Saint-Péray, Les Vins de Vienne		38	AOC Château-Neuf-du-Pape, les Granières de La Nerthe		65	AOC Saint-Estèphe, la Dame de Montrose		129
AOC Condrieu, Les Vins de Vienne		68	AOC Château-Neuf-du-Pape, Château La Nerthe		85	AOC Côtes de Bourg, Roc de Cambes, Famille Mitjaville 2002		145
LA BOURGOGNE			AOC Côte Rôtie, Pierre Gaillard		95	AOC Saint-Émilion, 1er grand cru classé, Château Troplong Mondot 2011		159
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Billard		40	LA BOURGOGNE			AOC Pauillac, grand cru classé, Château Mouton Rothschild 1989		790
AOC Chablis, Domaine L&C Poitout		45	AOC Santenay, Vieilles Vignes, Les Champs Lins, Vincent Girardin		60	Notre verticale de Tertre Roteboeuf		
AOC Santenay, Vieilles Vignes, Les Champs Lins, Vincent Girardin		60	AOC Pommard, Pascal Prunier Bonheur		85	AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2007		380
AOC Meursault, Vieilles Vignes, Les Champs Lins, Vincent Girardin		95	AOC Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien		90	AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2006		520
AOC Puligny-Montrachet, Vieilles Vignes, Les Champs Lins, Vincent Girardin		145	AOC Beaune 1er Cru, Champimonts, Domaine Chanson		95	AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2004		480
LE BORDELAIS			AOC Volnay 1er Cru, les Santenots, Les Champs Lins, Vincent Girardin		110	AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, Famille Mitjaville 2008		480
AOC Pessac-Léognan, grand vin de Graves, Château Tour Léognan		45	AOC Chambolle Musigny, Vieilles Vignes, Dominique Laurent		110	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