

GRIGNOTAGES

MER

Moules en escabèche <i>Conserverie artisanale La Guildive</i>	6.9
Petites Sardines <i>huile d'olive bio / piquantes / citron - La Guildive</i>	8.9
Ventrèche de thon germon huile d'olive <i>Conserverie artisanale La Guildive</i>	11.9

Crevettes panées au panko, sauce à dipper

TERRE

Saucisse sèche de Lacaune IGP <i>Maison Montalet - Tarn</i>	10
Assiette de jambon blanc truffé *sans nitrites <i>Maison Montalet - Tarn</i>	12
Terrine cochon veau volaille, pickles et chutney de mûroise	8.5

Planche de Fromages *Les Nouveaux Fromagers - France*
Petit Perche fermier, Morbier 100 jours,
Camembert du Val d'Ay, Vieux Gouda d'Arras

ENTRÉES

Oeuf en meurette, lard fumé, boule bio toastée	8
Burrata crémeuse, raisins frais poêlés, graines de fenouil	12
Cromesquis de curé Nantais, croustillant céréales sésame, roquette	10
Salade de poulet à la coriandre et au sésame <i>Petite / Grande</i>	9 / 17
Assiette de saumon fumé à l'ancienne au bois d'aulne <i>Maison Barthouil, raifort aneth et boule bio toastée</i>	19

PASTA & ARANCINI

Coquillettes crémeuses, comté, jambon truffé et oeuf parfait	17
Arancini au comté, crème de carotte et courge muscade <i>veggie</i>	17

POISSONS

Pavé de merlu viennoise de sésame, confit de courgettes tomates	18
Filet de daurade, pesto, lait d'amandes, purée crémeuse	22

VIANDES

Bourguignon de veau, purée crémeuse	18
Demi magret de canard sauce Apicius et fruits de saison, purée crémeuse	22
Tigre qui pleure <i>Emincé de poire de boeuf marinée à la thai</i> salade de chou blanc, riz	24
Gourmet Burger Nantais, frites maison <i>Bun du MOF Franck Dépériers, la Petite Boulangerie,</i> <i>Charolais origine France, Curé nantais, salade et salicorne</i>	21
Hampe de boeuf Angus, confit d'échalotes, accompagnement au choix	23

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, purée, légumes de saison, salade verte, riz

DESSERTS

Pomme au naturel, gelée de thé hibiscus et granola maison	8
Café bio 'massaya' & gourmandises / Coupe de Prosecco & gourmandises	9.5 / 13.5
Tarte sablée vanillée au chocolat <i>Valrhona</i> , poudre de noisettes	10
Açaï bowl, muesli caramélisé et fruits frais <i>végétal</i>	9
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</i> <i>Glaces : vanille, chocolat, lait frais</i> <i>Extras : coulis mangue, coulis fruits rouges, chantilly /+1€</i>	9

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€

Entrée, Plat et Dessert - 29€

Velouté du moment aux légumes frais ou Terrine cochon veau volaille, pickles et chutney de mûroise
Pavé de merlu viennoise de sésame, confit de courgettes tomates ou Bourguignon de veau, purée crémeuse ou Arancini au comté, crème de carotte et courge muscade <i>veggie</i>
Açaï bowl muesli et fruits <i>végétal</i> ou Pomme au naturel, gelée de thé hibiscus et granola maison

MENU ENFANT 12€

Jusqu'à 12 ans

(sauf Dimanche midi > brunch enfant)

Volaille panée maison, frites ou Merlu, 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 :
Lasagne aux légumes ou Coquillettes au comté et jambon truffé + 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» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets € - Paiements CB et Sunday à privilégier



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.

NOS VINS AU VERRE

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

LÉGER & MORDANT *Blancs, vifs et frais*

	VERRE	TULIPE	BTLE
IGP d'Oc Sauvignon, <i>Blanc</i>	4	6.5	-
AOC Muscadet, 'Terroirs', Lucas-Salmon, <i>Blanc, en conversion bio</i>	5.5	9	25
AOC Menetou-Salon, Domaine de Loye, <i>Blanc, HVE</i>	9	15	39

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

IGP Atlantique, The Little Rosé, <i>Rosé</i>	4.5	7	20
IGP Ardèche, Chardonnay, Louis Latour, <i>Blanc</i>	7.5	12	34

FRAIS & GOURMAND *Rouges légers et faciles*

AOC Chinon, Cuvée du Domaine, Charles Pain, <i>Rouge</i>	6	10	27
--	---	----	----

FRUITÉ & INTENSE *Rouges, ensoleillés sur le fruit*

IGP des Côtes Catalanes, La vieille mule, Jeff Carrel, <i>Rouge</i>	5.5	9	25
IGP Bouches du Rhône, Merlot, <i>Rouge</i>	4	6.5	-
AOC Bordeaux, Château Tour le Pin, <i>Rouge</i>	6	10	27

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

AOP Languedoc, Les Darons, Jeff Carrel, <i>Rouge</i>	7	11	32
AOC Graves, Château Haut-Selve, <i>Rouge, HVE</i>	10	16	45

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

AOC Côteaux de l'Aubance, Famille Lebreton, bio <i>Blanc moelleux</i>	6.5	10.5	29
Champagne B Martin Réserve, <i>Brut blanc, coupe 12cl ou Btle</i>	12		70

BOISSONS FRAÎCHES.CAFÉTERIE

Orangina, Schweppes (<i>Tonic, Agrum</i>), Ice tea maison pêche 25 cl	3.9
Coca-cola, Coca-cola zéro 33 cl	3.9
La French (<i>Ginger Beer bio française</i>) 25 cl	4.2
Jus de fruits 20 cl (<i>Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate</i>)	3.9
Limonade artisanale Bio & Nantaise (<i>Les filles de l'Ouest</i>) 33 cl	6
Evian 50 cl / Evian 1 l / Badoit 1 l	4 / 6 / 6
Café bio massaya, Noisette, Déca	2.5
Thé, Infusion <i>Maison Dammann Frères</i>	4
Double espresso bio, Chocolat, Cappuccino (<i>Extras : sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€ / Chantilly +0,5€</i>)	4.5
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 blanche Hermine, brassée en Bretagne Bouteille 33 cl

Bière Heineken 0.0 Sans alcool Bouteille 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

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

Seagram États-Unis

Hendrick's Écosse

RHUM 4 cl

Havana Club 3 ans Cuba

Havana Club 7 ans Cuba

Diplomatico Venezuela

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



O Deck

Restaurant sur l'O

30, QUAI FERNAND CROUAN
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR
@odeckrestosurlo