

APÉRITIF GRIGNOTAGES

MER - Conserverie artisanale La Guildive

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 nitrates, jambon sec 12 mois,
saucisse perche, terrine de campagne, condimentsPlanche de Fromages Les Nouveaux Fromagers - France
Petit Perche fermier, Morbier 100 jours,
Camembert du Val d'Ay, Vieux Gouda d'Arras

ENTRÉES

Velouté panais, chou fleur et lait de coco 🍴 végétal et sans gluten

Cromesquis de curé Nantais, mesclun 🍴

Pressé de boeuf carottes, sauce gribiche 🍴

SALADES

Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame 🍴 Pte / Gde

Salade caesar aux crevettes panko 🍴
Romaine, crevettes panées au panko, parmesan, croûtons et sauce caesar

PLATS

Pêche du moment, à l'ardoise 🍴

Blanquette de lieu noir,
légumes de saison et riz parfumé 🍴Gourmet Burger Nantais, frites maison 🍴
Bun du MOF Franck Dépériers, la Petite Boulangerie,
Charolais origine France, Curé nantais, salade et salicorne

Mignon de porc Origine France laqué teriyaki, mousseline de patidou 🍴

Coeur de rumsteak Race Limousine - Origine France
frites maison, sauce forestière 🍴Tigre qui pleure Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï
salade de chou blanc, riz parfumé 🍴Stone Bowl poulet mariné et gambas 🍴 Recommandé pour 2
Riz et quinoa sautés au wok, poulet mariné, gambas, coriandre, légumes
recouverts d'une fine omelette, servis dans un grand bol en pierre chaude

Risotto Carnaroli DOP, poêlée de 3 champignons 🍴 végétal et sans gluten

ACCOMPAGNEMENTS 🍴

Salade verte, riz parfumé, frites maison,
mousseline de patidou, poêlée de légumesEn 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

Verrine mascarpone, caramel, petit LU, poire et pain d'épices 🍴 8.5

Café gourmand 🍴 9

Brownie, verrine mascarpone caramel, mousse d'açaï

Brownie au chocolat Valrhona, glace vanille 🍴 9

Açaï bowl granola et fruits de saison 🍴 végétal 9

Pavlova citron vodka 🍴 11

Le Nantilus Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes
Création chocolatée exclusive 13Coupe 3 boules, glaces et sorbets 9
Glaces et sorbets, par un maître artisan glacier
Sorbets : citron vert, fraise, framboise, passion
Glaces : vanille, caramel salé, chocolat
Extras : coulis mangue, coulis fruits rouges, chantilly /+1€

LES P'TITS PLATS 'BRASSERIE'

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

Steak haché Charolais, oeuf à cheval, frites maison 🍴 13.9

Croque rustique truffé, comté 6 mois, jambon blanc artisanal, salade verte 🍴 13.5

Penne tomates, straciatella di burrata et basilic frais 🍴 12.9

MENU 24/29€

Tous les jours, midi et soir

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24€ 🍴

Entrée, Plat et Dessert - 29€ 🍴

Velouté panais, chou fleur et lait de coco
ou Pressé de boeuf carottes, sauce gribicheBlanquette de lieu, légumes de saison et riz parfumé
ou Mignon de porc laqué teriyaki, mousseline de patidou
ou Risotto Carnaroli DOP, poêlée de 3 champignons végétal et sans glutenAçaï bowl granola et fruits de saison 🍴 végétal
ou Verrine mascarpone, caramel, petit LU, poire et pain d'épices 🍴

MENU ENFANT 12€

Jusqu'à 12 ans

(sauf Dimanche midi > brunch enfant) 🍴

Aiguillettes de poulet panées, pâtes 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 végétal aux champignons 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 et Sunday à privilégier - Automne 2022_1

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

LÉGER & MORDANT Blancs, vifs et frais

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 maison 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 3.9

(Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Pêche)

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 espresso, Chocolat, Cappuccino 4.4

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

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 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 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 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, 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

LA CAVE

BLANCS

75cl

LA LOIRE

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, Vera Cruz, Luneau Papin	45
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, le Fief du Breil, 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 Saint-Péray, Les Vins de Vienne	38
AOC Côtes du Rhône, Château de la Font du Loup	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
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 Bourgogne, Pinot Noir, Olivier Guyot	52
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	110

LE BEAUJOLAIS

AOC Saint Amour, Domaine Pacalet	52
----------------------------------	----

ROUGES

75cl

LE BORDELAIS

AOC Castillon Côtes de Bordeaux, Château des Demoiselles	27
AOC Lalande de Pomerol, La Croix Saint-André	45
AOC Côtes de Castillon, Le Versant, Domaine de l'Aurage	49
AOC Moulis, le N°2 de Maucaillou	49
AOC Graves, Château de Chantegrive	49
AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse Spleen	67
AOC Sainte-Foye-de-Bordeaux, Réserve de Famille, Château Martet	72
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 2017	155
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 Sourire de Reims, Tête de cuvée de la maison Abelé, rosé	140
Cristal Louis Roederer, blanc	448