



La plus belle vue sur la Loire et sur la ville

ENTRÉES, PARTAGES & GRANDES SALADES

Garlic bread	7
Tzatziki maison et pain à dipier	8
Burrata crémeuse, tomates anciennes vertes et rouges, fraises et confiture de tomate verte, pignons grillés	14.5
Arancini truffés, fromage frais aux herbes, salade	13
Falafels, sauce au yaourt et herbes fraîches	11
Rillettes de poisson crémeuses à l'aneth	9
Huîtres n°3 Pen Bron - La Turballe par 6 / par 10	14 / 20
Petit camembert rôti miel et thym, mesclun avec une chiffonnade de jambon blanc truffé ou de jambon di parma +4.5€	12.5
Terrine de campagne maison et pickles	8
Planche de Charcuteries Jambon blanc truffé sans nitrites et saucisse perche Maison Montalet, Jambon di parma 18 mois, terrine de campagne maison, condiments	16
Planche de Fromages AOP - France Rocamadour, Tomme de Brebis, Morbier, Comté 24 mois	17
Planche Mixte Charcuteries et Fromages AOP	19
Grande salade de poulpe Mesclun, poulpe mariné, pommes sautées, poivrons marinés, oignons rouges	21
Salade chèvre et lard fumé Mesclun, toasts chèvre et lard fumé, tomates et oignons crispy	19
PLATS	
Bucatini au pesto d'épinards, noix de cajou grillées, parmesan avec une chiffonnade de jambon blanc truffé ou de jambon di parma +4.5€ avec une burrata crémeuse +4€	17
Moules marinières et frites maison	16.5
Chirashi mixte, mayo spicy, graines de sésame Tartare de saumon et poisson blanc marinés, avocat, concombre, oignon rouge, coriandre, riz vinaigré et oignons frits	19.5
Pavé de saumon, poêlée de légumes et sauce à l'oseille	24
Gourmet Burger Nantais, frites maison Bun aux graines de la boulangerie d'Honoré, Charolais origine France, Curé nantais, salade, tomate et salicorne	21
Burger feuilleté au poulet crispy, frites maison Bun feuilleté, poulet crispy, crème d'avocat, salade, tomate, sauce tartare	19
Emincé de mignon de porc, sauce rhubarbe et polenta crémeuse	20
Cuisse de canard confite, pommes sarladaises, sauce au poivre	23
Tigre qui pleure Emincé de poire de boeuf marinée à la thai salade de chou blanc, riz	24
Noix de faux-filet Angus 250g 1 sauce et 1 accompagnement au choix	29.5
Côte de boeuf à partager 1,2 Kg pour 2 à 3 personnes 2 sauces et 2 accompagnements au choix	79

DESSERTS

Mousse menthe pastille et chocolat façon «after eight»	9
Soupe de fraises, menthe fraîche et glace vanille	8
Café bio massaya & gourmandises / Coupe de Prosecco & gourmandises	10 / 14
Barre glacée maison comme un «Snickers», cacahuètes caramélisées	11
Cheesecake citron vert spéculoos	9
Pudding chia lait de coco, coulis mangue passion et fruits frais	9.5
Le Nantilus Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes Création chocolatée exclusive	14
Coupe 3 boules, glaces et sorbets Glaces et sorbets - maître artisan glacier	9
Grandes coupes glacées Prix à partir de...	11

LE PLAT DU JOUR 14.5€

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

MENU 24 / 29.5€

Tous les jours, midi et soir

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24€

Entrée, Plat et Dessert - 29.5€

Tzatziki et pain à dipier
ou Terrine de campagne et pickles

Moules marinières, frites maison
ou Emincé de mignon de porc, sauce rhubarbe et polenta crémeuse
ou Bucatini au pesto d'épinards, noix de cajou grillées, parmesan veggie

Mousse menthe pastille et chocolat façon «after eight»
ou Soupe de fraises, menthe fraîche et glace vanille

MENU ENFANT 12€

Jusqu'à 12 ans

(sauf Dimanche midi > brunch enfant)

Volaille panée ou Poisson, frites

1 boule de glace (vanille, chocolat, mangue)

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 :

Plat du moment ou Bucatini au pesto et noix de cajou

+ 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 €



O Deck propose une cave regorgeant de belles références à prix «caviiste» avec un droit de bouchon de 10€ pour consommer sur place.
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

VERRE TULIPE BTLE
15cl 25cl 75cl

LÉGER & MORDANT Blancs, vifs et frais

Vin de France, Chapeau Melon, Jérémie Huchet, Blanc	4	6.5	18
AOC Muscadet, 'Terroirs', Lucas-Salmon, Blanc, en conversion bio	6	10	22
AOP Quincy, Gérard Bigonneau, Blanc	8	13	29

SEC & TENDRE Blancs ou rosés, aux arômes plus ronds

IGP du Var, L'après plage, Domaine Tour Saint Honoré, Rosé	6	10	22
IGP Ardèche, Chardonnay, Louis Latour, Blanc	7.5	12	26
AOC Chablis, Louis Latour, Blanc	-	-	45

FRAIS & GOURMAND Rouges légers et faciles

AOC Chinon, Cuvée du Domaine, Charles Pain, Rouge	7	11	24
---	---	----	----

FRUITÉ & INTENSE Rouges, ensoleillés sur le fruit

AOC C. du Roussillon, Cuvée Tradition, Piquemal, Rouge	7	11	24
IGP Bouches du Rhône, Merlot, Rouge	4	6.5	-
AOC Bordeaux, Château Tour le Pin, Rouge	7	11	24

RICHE & SOYEUX Rouges, élaborés, aux tanins présents

AOP Pic Saint-Loup, Le Mas de Jon, Famille Gravegal, Rouge	8	13	30
AOC Graves, Château Haut-Selve, Rouge, HVE	-	-	56

DOUX & ÉCLATANT A bulles ou sucrés, festifs et plaisir

AOC Côteaux de l'Aubance, Famille Lebreton, bio, Blanc moelleux	7	11	24
Champagne Henri Abelé, Brut blanc, coupe 12cl ou Btle	13	-	73

BOISSONS FRAÎCHES.CAFÉTERIE

Orangina, Schweppes Agrum, Ice tea maison pêche 25 cl	4
Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier 33 cl	4
La French (Ginger Beer bio, Tonic Nature ou Soda Pamplemousse) 25 cl	4.2
Jus de fruits 25 cl (Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Tomate)	4.2
Limonade artisanale française 25 cl	4
Vittel ou Eau de Perrier 50 cl / 1 l	4 / 6
Café bio massaya, Noisette, Déca	2.5
Thé, Infusion Maison Dammann Frères	4
Double espresso bio, Chocolat, Cappuccino (Extras : sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€ / Chantilly +0,5€)	4.5
Café bio massaya frappé	6

BUBBLE COCKTAILS

St-Germain Spritz <i>Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse</i>	11.5
Classic Apérol Spritz <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>	9
Mojito Prosecco <i>Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, prosecco</i>	11

COCKTAILS

Paloma <i>Tequila Patron Silver, soda pamplemousse 'La French', citron vert</i>	12
Saint Gin Tonic <i>Gin Bombay Sapphire, Liqueur St-Germain, tonic 'La French'</i>	12
Margarita <i>Tequila Patron Silver, Cointreau, citron vert</i>	11
Negroni <i>Martini rouge, Campari, Gin Bombay Sapphire</i>	11
Mojito Classique / Mangue / Framboise <i>Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse Nature / Avec Purée de fruits (+0,5€)</i>	9/9.5/9.5
Ti Punch <i>Rhum blanc Saint James, cassonade, citron vert</i>	8.5

MULES

French Mule <i>Vodka Grey Goose, ginger beer 'La French'</i>	12
London Mule <i>Gin Bombay Sapphire, ginger beer 'La French'</i>	10
Caribbean Mule <i>Bacardi Carta Oro, ginger beer 'La French'</i>	10
Mexican Mule <i>Tequila Patron Silver, ginger beer 'La French'</i>	12

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki <i>Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise</i>	7
Intox Detox <i>Concombre, menthe, gingembre, pulco, limonade</i>	7.5
Virgin Spritz <i>Martina Vibrante (sans alcool), tonic 'La French'</i>	8
Pep's <i>Jus d'orange, purée de framboise et pulco citron vert</i>	7

APÉRITIFS. BIÈRES

Martini Rosso ou Martini Bianco, Campari, Suze 6 cl	6
Pastis 51, Ricard 3 cl	4
Kir au Sauvignon 12 cl	4
Heineken pression 25 cl / 50 cl	3.9 / 6.9
Affligem pression 25 cl / 50 cl	4.5 / 7.9
Bière pression du moment 25 cl / 50 cl	4.5 / 7.9
Bière artisanale locale Plormel, brassée à Vieilleville Btle 33 cl	6.8

ALCOOLS

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

WHISKY 4 cl

Ballantine's Classic Écosse / Paddy Irlande	7
Jack Daniel's États-Unis	8
Aberlour 10 ans Écosse / Johnnie Walker Black Label 12 ans Écosse	10
Hatozaki Japon	11
The Glenallachie Écosse / Caisteal Chamus Écosse	12
Aberlour Casg Annamh Écosse / Nikka from the barrel Japon	13
Talisker Écosse / Scapa Écosse	14
Lagavulin 16 ans Écosse	15
Oban 14 ans Écosse	16.5

GIN 4 cl

Bombay Sapphire Angleterre	8
Hendrick's Écosse	10

RHUM 4 cl

Saint James Martinique	6
Bacardi carta Oro Cuba	7
Diplomatico Venezuela	10
La Hechicera R. Familiar Colombie / Mezan Jamaïque	10.5
Don Papa Baroko Philippines / Doorly's XO Barbade	11

NOUVEAU MONDE 4 cl

Tequila Jose Cuervo Especial Mexique	6
Cachaça Brésil	6
Tequila Patron XO Café Mexique	9.5
Tequila Patron Silver Mexique	15

VODKA 4 cl

Zubrowka Pologne	7
Grey Goose France	12

COGNAC 4 cl

Donjon (Liqueur de cognac aux amandes) 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, Manzana	5
Limoncello, Bailey's, Cointreau, Anisette	7
Amaretto Disaronno	9
Absinthe Pernod, St-Germain	14

New!

Happy Hour

Les Samedis & Dimanches
de 16h à 19h

Moins 2€
sur les Cocktails & Pintes

Grignotages et boissons en service continu




O Deck

Restaurant sur l'O

30, QUAI FERNAND CROUAN
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR
@odeckrestosurlo