



La plus belle vue sur la Loire et sur la ville

ENTRÉES & PLANCHES

Tzatziki maison et pain à diper	8
Garlic bread Pain au levain & sarrasin du MOF Frédéric Lalos, beurre à l'ail	7
Burrata crémeuse, tomates anciennes, fraises et confiture de tomate, pignons grillés	15
Falafels, sauce au yaourt et herbes fraîches	11
Rillettes de poisson crémeuses à l'aneth	9
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 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

GRANDES SALADES

Salade chèvre et lard fumé Mesclun, toasts chèvre et lard fumé, tomates et oignons crispy	19.5
Salade de poulpe Mesclun, poulpe mariné, pommes sautées, poivrons marinés, oignons rouges	22

PLATS

Paccheri au pesto maison, noix de cajou grillées, parmesan avec une chiffonnade de jambon blanc truffé ou de jambon di parma +4.5€	17
Moules marinières, frites maison	16.9
Chirashi mixte, mayo spicy, graines de sésame Tartare de saumon et poisson blanc marinés, avocat, concombre, oignon rouge, coriandre, riz vinaigré et oignons frits	20
Pêche du moment, vierge citronnée, frites de polenta	24
Gourmet Burger Nantais, frites maison Bun moelleux de nos boulangers voisins, Charolais origine France, Curé nantais, salade, tomate, sauce tartare et salicorne	21
Burger feuilleté au poulet crispy ou steak veggie, frites maison Bun feuilleté, crème d'avocat, salade, tomate, sauce tartare	19
Brochette de volaille citron paprika, smashed potatoes, sauce boursin	20
Cuisse de canard confite, pommes sarladaises, sauce poivre	23
Tigre qui pleure Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï salade de chou blanc, riz	24
Noix de faux-filet Angus 250g 1 sauce et 1 accompagnement au choix	29.5

PLATS FAMILIAUX À PARTAGER pour 2-3 pers

'BIG' mac and cheese, bacon grillé et oignons frits Possible aussi pour 1 personne -16.5€	30
Stone bowl péruvien poulet mariné et crevettes Riz sauté au wok, poulet, crevettes, légumes et coriandre recouverts	32

DESSERTS

Crumble aux fruits de saison, glace vanille	9
Soupe de fraises, menthe fraîche, glace vanille	8.5
Café bio massaya & gourmandises / Coupe de Prosecco & gourmandises	10 / 14
Moelleux au chocolat et crème anglaise	12
Cheesecake citron vert spéculoos	9.5
Le Nantilus Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes Création chocolatée exclusive	14
Coupe 3 boules, glaces et sorbets Par un maître artisan glacier Sorbets : citron, mangue, passion, pêche Glaces : vanille, chocolat, café Extras : coulis mangue, coulis fruits rouges, sauce chocolat, crème fouettée /+1€	9

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 diper ou Terrine de campagne et pickles Moules marinières, frites maison ou Brochette de volaille citron paprika, smashed potatoes, sauce boursin ou Paccheri au pesto maison, noix de cajou grillées, parmesan Crumble aux fruits de saison ou Soupe de fraises, menthe fraîche, glace vanille

MENU ENFANT 12€ Jusqu'à 12 ans (sauf Dimanche midi > brunch enfant) Volaille panée, frites ou Mac & cheese bacon grillé 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€ Buffet à volonté + 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 Rosés ou Rouges légers et faciles

Vin de France, Chapeau Melon, Jérémie Huchet, Rosé	4	6.5	18
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.CAFÈTERIE

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 expresso 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

La Vie en Rose <i>Gin Bombay Sapphire, jus de pamplemousse, citron, sirop de romarin maison</i>	11
Saint Gin Tonic <i>Gin Bombay Sapphire, Liqueur St-Germain, tonic ‘La French’</i>	12
Margarita <i>Tequila, Cointreau, citron vert</i>	11
Americano <i>Martini rouge, Campari, Eau pétillante, orange</i>	11
Mojito Classique / Mangue ou Framboise ou Passion <i>Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse Nature / Avec Purée de fruits</i>	9 / 10.5
Ti Punch <i>Rhum blanc Saint James, cassonade, citron vert</i>	9.5
Caípirinha Classique / Passion <i>Cachaça, cassonade, citron vert</i>	9.5

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, ginger beer ‘La French’</i>	12

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki <i>Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise</i>	7.5
Rose Berry <i>Martini Vibrante (sans alcool), passion, pulco, tonic ‘La French’ Pamplemousse</i>	8.9
Intox Detox <i>Concombre, menthe, gingembre, pulco, limonade</i>	8
Virgin Spritz <i>Martini Vibrante (sans alcool), tonic ‘La French’</i>	8.5
Pep’s <i>Jus d’orange, purée de framboise et pulco citron vert</i>	7.5

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
Bières artisanales locales Plormel, brassée à Vieilleville Btle 33 cl	6.9

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



O Deck

Restaurant sur l’O

30, QUAI FERNAND CROUAN
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR
@odeckrestosurlo