

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 🍴

Terrine d'automne maison veau volaille figues et noisettes 🍴

SALADES

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

Grand poké bowl végétal 🍴
Riz, quinoa rouge, carotte, wakamé, chou, granny smith et kiwiSalade caesar aux crevettes panko 🍴
Romaine, crevettes panées au panko, parmesan, croûtons et sauce caesar

PLATS

Maquereau entier Pêche des criées locales, mousseline de patidou,
beurre blanc nantais 🍴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, écrasé de vitelottes 🍴

Coeur de rumsteak Race Limousine - Origine France
frites maison, sauce forestière 🍴Tigre qui pleure Emincé de poire de boeuf marinée à la thai
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, écrasé de pommes de terre vitelottes,
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

Banoffee petit LU et coulis de mangue 🍴

Café gourmand 🍴
Brownie, panna cotta, mousse d'açaï

Brownie au chocolat Valrhona, glace vanille 🍴

Açaï bowl granola et fruits de saison 🍴 végétal

Panna cotta au lait de coco, nougatine au riz soufflé 🍴

Le Nantilus Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes
Création chocolatée exclusiveCoupe 3 boules, glaces et sorbets
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'

En semaine, 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 Terrine d'automne veau volaille figue et noisettesBlanquette de lieu, légumes de saison et riz parfumé
ou Mignon de porc laqué teriyaki, écrasé de vitelottes

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

Panna cotta au lait de coco, nougatine au riz soufflé
ou Banoffee petit LU et coulis de mangue

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
Martini rouge, crème de pêche, Schweppes Agrum, Tonic

Classic Spritz
Prosecco, Aperitivo, Badoit Rouge

Mojito Royal
Rhum, menthe, lime, cassonnade, Champagne

Moscow Mule
Vodka, Schweppes Premium Ginger Ale, lime

La Comtesse
Vodka, Chambord, purée de framboise, citron, Champagne

COCKTAILS CRÉATION

Fruit Défendu
Rhum, jus de pomme, sirop concombre, citron

Deck Father
Whisky, jus d'orange, passoa, crème de framboise

Rodéo sur l'O
Cognac VS, cointreau, sirop orange sanguine, citron

La Vie en Rose
Gin, jus de pamplemousse, citron, sirop de romarin maison

COCKTAILS CLASSIQUES

Americano
Vermouth rouge, Campari, Badoit Rouge

Ti Punch
Rhum, sirop de sucre de canne, citron vert

Pisco Sour Classique / Mangue / Framboise
Pisco, citron vert, cassonnade, blanc d'oeuf / Fruits Monin

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 Muscadet 12 cl

Heineken pression 25 cl / 50 cl

Affligem pression 25 cl / 50 cl

Bière artisanale blanche Hermine, brassée en Bretagne Bouteille 33 cl

Bière artisanale IPA 'Hellfest', brassée en Vendée 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

Plymouth AOC Angleterre

Hendrick's Écosse

RHUM 4 cl

Havana Club 3 ans Cuba

Havana Club 7 ans Cuba

Pacto Navio Cuba

Diplomatico Venezuela

NOUVEAU MONDE 4 cl

Tequila Olmeca Mexique

Cachaça Brésil

Pisco Demonio de los Andes Pérou

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

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 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 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

ROUGES

75cl

LE BORDELAIS

AOC Castillon Côtes de Bordeaux, Château des Demoiselles	27
AOC Lalande de Pomerol, La Croix Saint-André	45
AOC Moulis, le N°2 de Maucaillou	49
AOC Graves, Château de Chantegrive	49
AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse Spleen	67
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 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