

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 nitrites, jambon sec 12 mois,
saucisse perche, terrine de campagne, condiments

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

ENTRÉES

Velouté de topinambours bio, chips de panais 

Cromesquis de curé Nantais, mesclun 

Houmous de betteraves, pickles et crackers au sésame 


Foie gras de canard mi-cuit, chutney, pain abricot pistache 


Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame 


PLATS


Dorade portion snackée, mousseline de carottes françaises 


Brochette de lotte, tombée d'épinards frais, curry citron 


Vegan Burger O Deck 
Pain au pavot, Steak de patate douce, fromage et mayonnaise vegan,
pickles, salade et oignons rouges


Cobb salad bowl 
Mesclun, poulet, avocat, ricotta aux herbes, noix caramélisées,
tomate & concombre - Extra bacon grillé +2€

Gourmet Burger Nantais 
Bun du MOF Franck Dépériers, la Petite Boulangerie,
Charolais origine France, Curé nantais, salade et salicorne

Curry de volaille française,
mélange de riz noir et riz parfumé 

Coeur de rumsteak *Race Limousine - Origine France*
frites maison, beurre maître d'hôtel 


Tigre qui pleure *Emincé de poire de boeuf marinée à la thai*
salade de chou blanc et riz parfumé 

Stone Bowl poulet mariné et gambas 
Riz sautés au wok, poulet mariné, gambas, coriandre, légumes
recouverts d'une fine omelette, servis dans un bol en pierre chaude
Recommandé pour 2


Risotto crémeux, poêlée de trois champignons 

ACCOMPAGNEMENTS 

Salade verte, riz parfumé & riz noir, frites maison,
mousseline de carottes

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.

DESSERTS

Café gourmand  9
Mousse chocolat quinoa, Meringue Mont-blanc, Panna cotta romarin

Mousse au chocolat Valrhona, croustillant de quinoa soufflé  9

Pudding de chia, mangue et lait de coco  8

Tatin revisitée aux pommes bio, glace vanille bourbon  9



Panna cotta romarin, compotée de saison, nougatine de noix  7

Pavlova Mont-Blanc  10

Le Nantilus *Vincent Guerlais*
Création chocolatée exclusive 12

Coupe 3 boules, glaces et sorbets 9
Glaces et sorbets, par un maître artisan glacier
Sorbets : Citron vert, passion, framboise, fraise, poire
Glaces : Lait frais, vanille, caramel salé, chocolat

MENU 24/28€

Tous les jours, midi et soir
Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24€ 
Entrée, Plat et Dessert - 28€ 

Velouté de topinambours bio, chips de panais

ou Houmous de betteraves,
crackers au sésame

Dorade portion snackée,
mousseline de carottes

ou Curry de volaille française,
mélange de riz blanc et noir

ou Risotto crémeux aux 3 champignons

Panna cotta romarin, compotée de saison, nougatine de noix

ou Mousse au chocolat Valrhona, croustillant de quinoa soufflé

MENU ENFANT 12€ Jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de poulet panées, frites maison

ou Petit filet de poisson, frites maison

Glace du moment

Oasis tropical (33cl), evian (33cl),
Coca-Cola (20cl) ou Jus d'orange (20cl)

BUFFET BRUNCH Tous les dimanches midi, jusqu'à 16h ADULTE 29€ / AVEC CHAMPAGNE (Coupe 10cl) 35€

Accès au buffet + petit plat chaud servi à table 

«Croque sandwich», frites maison ou Filet de poisson du moment, wok de légumes

+ Café ou Thé ou Chocolat + Orange pressée 20 cl

Prix nets € - Paiements CB à privilégier - Octobre 2021/1



O Deck dispose, au coeur de la salle de restaurant, d'un espace Cave de plus de 200 références, sélectionnées par notre équipe. Seul un extrait de notre choix de vins est présenté sur cette carte, alors n'hésitez pas à visiter cet espace pour trouver le vin qui vous fait envie.

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 S.&Maine, Fief du Breil, Jo Landron, Blanc, bio 45

AOC Muscadet S&Maine sur Lie, Le Verger, Luneau-Papin, Blanc 7 11 32

AOC Muscadet Cru Clisson, Domaine des Cognettes, Blanc, bio 38

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, Domaine de Luc, Blanc, bio 24

IGP Atlantique, The Little Rosé, Rosé 4.5 7 20

AOC Côtes de Provence, Minuty Prestige, Rosé 38

AOC Mâcon Prissé, De Fayères, Blanc 7 11 32

AOC Chablis, Olivier Savary, Blanc 45

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 8 13 36

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

AOC Saint-Joseph, Pierre Gaillard, Rouge 13 21 54

AOC Châteauneuf-du-Pape, Château la Nerthe, Rouge 85

AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse-Spleen, Rouge 67

AOC Ste-Foy-Bordeaux, Réserve de Famille, Château Martet, Rouge 75

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

IGP Val de Loire, Château Cassemichère, Blanc moelleux 6 10 27

Champagne Henri Giraud Esprit Nature, Brut blanc, coupe 10cl ou Btle 12 75

BOISSONS FRAÎCHES.CAFETERIE

Orangina, Schweppes (Tonic, Agrum), Fuze tea 25 cl 3.5

Coca-cola, Coca-cola zéro, Sprite 33 cl 3.9

Schweppes Premium Mixer (Ginger Ale) 20 cl 4.2

Jus de fruits 20 cl 3.5
(Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Fraise, Pêche)

Jus pétillant Bio & Nantais Le Schorle (Cassis) 33 cl 6

Evian 50 cl / Evian 1 l / Saint-Géron 75 cl 4 / 6 / 6

Café, Déca, Noisette 2.3

Thé, Infusion, Double espresso, Chocolat, Cappuccino (avec sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€) 4

BUBBLE COCKTAILS

Golden Spritz <i>Martini rouge, crème de pêche, Schweppes Agrum, Tonic</i>	8
Classic Spritz <i>Prosecco, Aperitivo, Badoit Rouge</i>	7
Mojito Royal <i>Rhum Havana Anejo Especial, menthe, lime, cassonade, Champagne</i>	13
Moscow Mule <i>Vodka Wyborowa, Schweppes Premium Ginger Ale, lime</i>	9
La Comtesse <i>Vodka Wyborowa, Chambord, purée de framboise, citron, Champagne</i>	13

COCKTAILS CRÉATION

Fruit Défendu <i>Rhum Havana 3 ans, jus de pomme, sirop concombre, citron</i>	9
Deck Father <i>Whisky Jack Daniel's, jus d'orange, passoa, crème de framboise</i>	8.5
Rodéo sur l'O <i>Cognac VS fins bois, cointreau, sirop orange sanguine, citron</i>	10
La Vie en Rose <i>Gin Plymouth AOC, jus de pamplemousse, Badoit Rouge, romarin</i>	9

COCKTAILS CLASSIQUES

Americano <i>Vermouth rouge, Campari, Badoit Rouge</i>	8
Ti Punch <i>Rhum Havana Club 3 ans, sirop de sucre de canne, citron vert</i>	8
Pisco Sour Classique / Mangue / Framboise <i>Pisco, citron vert, cassonade, blanc d'oeuf / Fruits Monin</i>	8.5/9/9
Daïquiri Classique / Mangue / Framboise <i>Rhum Havana Club 3 ans, sirop de canne, lime / Fruits Monin</i>	8.5/9/9
Mojito Classique / Mangue / Framboise <i>Rhum Havana Anejo Especial, menthe, lime, cassonade, Badoit Rouge / Fruits Monin</i>	9/9.5/9.5

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki <i>Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise</i>	6
Apple mojito <i>Jus de pomme, menthe, lime, cassonade, badoit rouge</i>	7
Intox Detox <i>Concombre, menthe, gingembre, citron, limonade</i>	7
A.C.E <i>Jus d'orange, sirops carotte et rantcho citron</i>	7

APÉRITIFS. BIÈRES

Martini Rosso ou Martini Bianco, Campari, Suze 6 cl	5
Pastis 51, Ricard 3 cl	4
Kir au Muscadet 12 cl	4
Heineken pression 25 cl / 50 cl	3.7 / 6.5
Affligem pression 25 cl / 50 cl	4.5 / 7.5
Bière artisanale blanche Hermine, brassée en Bretagne Bouteille 33 cl	6.5
Bière artisanale IPA 'Hellfest', brassée en Vendée Bouteille 33 cl	7.5
Made in Nantes . Le '30 jours' de Toqué du Bocal 15 cl / 1 l	5 / 26
Boisson aromatisée à base de Muscadet, parfaite en apéritif	

ALCOOLS

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

WHISKY 4 cl

Ballantine's Classic / Brazil / Hard Fire Écosse	6
Jack Daniel's États-Unis	7
Chivas 12 ans Écosse	8
Aberlour 10 ans Écosse	9
Aberlour Casg Annamh Écosse	11
Talisker Écosse	11
Nikka from the barrel Japon	12
Oban 14 ans Écosse	12
Lagavulin 16 ans Écosse	13
Scapa Écosse	13

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 Anejo Especial Cuba	7
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 Fins bois 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

Amaretto, Sambuca, Get 27/31, Marie Brizard, Bailey's, Cointreau, Manzana, Malibu, Limoncello, Chambord, Fernet Branca, Menthe Pastille...	5
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Absinthe, Saint-Germain	7
-------------------------	---

O Deck

Restaurant sur l'O

OUVERT TOUS LES JOURS

30, QUAI FERNAND CROUAN
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR