



La plus belle vue sur la Loire et sur la ville

## ENTRÉES & PLANCHES

Tzatziki maison et pain à dipier -☞	8
Garlic bread <i>Pain au levain &amp; sarrasin du MOF Frédéric Lalos, beurre à l'ail</i> -☞	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 <i>Jambon blanc truffé sans nitrites et saucisse perche Maison Montalet, Jambon di parma 18 mois, terrine de campagne maison, condiments</i>	16
Planche de Fromages AOP - France <i>Rocamadour, Tomme de Brebis, Morbier, Comté 24 mois</i>	17
Planche Mixte Charcuteries et Fromages AOP	19

## GRANDES SALADES

Salade chèvre et lard fumé -☞ <i>Mesclun, toasts chèvre et lard fumé, tomates et oignons crispy</i>	19.5
Salade de poulpe -☞ <i>Mesclun, poulpe mariné, pommes sautées, poivrons marinés, oignons rouges</i>	22

## PLATS

Paccheri au pesto maison, noix de cajou grillées, parmesan -☞ <i>veggie</i> avec une chiffonnade de jambon blanc truffé ou de jambon di parma +4.5€	17
Curry de poissons au lait de coco, riz thaï -☞	18.5
Chirashi mixte, mayo spicy, graines de sésame -☞ <i>Tartare de saumon et poisson blanc marinés, avocat, concombre, oignon rouge, coriandre, riz vinaigré et oignons frits</i>	20
Pêche du moment, vierge citronnée, frites de polenta -☞	24
Gourmet Burger Nantais, frites maison -☞ <i>Bun moelleux de nos boulangers voisins, Charolais origine France, Curé nantais, salade, tomate, sauce tartare et salicorne</i>	21
Burger feuilleté au poulet crispy ou steak veggie, frites maison -☞ <i>Bun feuilleté, crème d'avocat, salade, tomate, sauce tartare</i>	19
Brochette de volaille citron paprika, smashed potatoes, sauce boursin -☞	20
Cuisse de canard confite, pommes sarladaises, sauce poivre -☞	23
Tigre qui pleure <i>Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï</i> 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 -☞ <i>Possible aussi pour 1 personne - 16.5€</i>	30
Stone bowl péruvien poulet mariné et crevettes -☞ <i>Riz sauté au wok, poulet, crevettes, légumes et coriandre recouverts</i>	32

## DESSERTS

Mousse menthe pastille et chocolat façon «After Eight» -☞	9
Soupe de fraises, menthe fraîche et 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 <i>Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes</i> <i>Création chocolatée exclusive</i>	14
Coupe 3 boules, glaces et sorbets <i>Par un maître artisan glacier</i> <i>Sorbets : citron, mangue, passion, pêche</i> <i>Glaces : vanille, chocolat, café</i> <i>Extras : coulis mangue, coulis fruits rouges, sauce chocolat, crème fouettée /+1€</i>	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 dipier  
ou Terrine de campagne et pickles

Curry de poissons au lait de coco, riz thaï  
ou Brochette de volaille citron paprika, smashed potatoes, sauce boursin  
ou Paccheri au pesto maison, noix de cajou grillées, parmesan

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, 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 «caviériste» 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*

### LÉGER & MORDANT *Blancs, vifs et frais*

	VERRE	TULIPE	BTLE
	15cl	25cl	75cl
Vin de France, Chapeau Melon, Jérémie Huchet, <i>Blanc</i>	4	6.5	18
AOC Muscadet, 'Terroirs', Lucas-Salmon, <i>Blanc, en conversion bio</i>	6	10	22
AOP Quincy, Gérard Bigonneau, <i>Blanc</i>	8	13	29

### SEC & TENDRE *Blancs ou Rosés, aux arômes plus ronds*

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

### FRAIS & GOURMAND *Rosés ou Rouges légers et faciles*

Vin de France, Chapeau Melon, Jérémie Huchet, <i>Rosé</i>	4	6.5	18
AOC Chinon, Cuvée du Domaine, Charles Pain, <i>Rouge</i>	7	11	24

### FRUITÉ & INTENSE *Rouges, ensoleillés sur le fruit*

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

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

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

### DOUX & ÉCLATANT *A bulles ou sucrés, festifs et plaisirs*

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

### BOISSONS FRAÎCHES.CAFÉTERIE

Orangina, Schweppes <i>Agrum</i> , Ice tea maison pêche 25 cl	4
Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier 33 cl	4
La French ( <i>Ginger Beer bio, Tonic Nature ou Soda Pamplemousse</i> ) 25 cl	4.2
Jus de fruits 25 cl ( <i>Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Tomate</i> )	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 <i>Maison Dammann Frères</i>	4
Double espresso bio, Chocolat, Cappuccino ( <i>Extras : sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€ / Chantilly +0,5€</i> )	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
Caïpirinha 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