

ENTRÉES & GRANDES SALADES

Velouté butternut et panais ㄱ	7.7
Cromesquis de curé Nantais, bouquet de mâche ㄱ	10.8
Terrine de canard aux pistaches, chutney de fruits secs ㄱ	8.5
Bouquet de crevettes roses Bio, mayonnaise <i>par 6 / par 10</i>	11.5 / 17
Crab cake, julienne de mangue verte	13.5
Foie gras de canard, fleur de sel Xxsel vanille, pain d'épices ㄱ	16.5
Salade d'automne ㄱ <i>Mâche Nantaise, girolles poêlées, figues fraîches et parmesan</i>	14.5
Grande salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre ㄱ	16

ATELIER DU JAMBON

Jambons tranchés minute à la Wismer, condiments, beurre Beillevaire

Di Parma affiné 16 mois <i>petite / grande assiette</i>	8 / 14
Kintoa AOC affiné 26 mois minimum <i>petite / grande assiette</i> <i>Porcs Pie Noirs du Pays Basque, élevés en liberté</i>	10 / 16

PARTAGE

Entrées et plat conviviaux, pour partager un repas autrement

Grand plateau "Partage du moment" ㄱ <i>Déclinaison d'entrées autour de la carte</i>	32
Grand plateau "Partage Delicatessen" <i>Terrine de canard, Jambons Parme et Kintoa, condiments et beurre Beillevaire</i>	22
Stone Bowl pluma marinée et gambas ㄱ <i>Quinoa et riz sautés au wok, pluma (porc) marinée, gambas, coriandre, recouverts d'une fine omelette, servis dans un bol en pierre chaude</i>	27

Le pain que nous avons sélectionné pour vous est la Boule Biologique de La Petite Boulangerie - Franck Dépériers - Meilleur Ouvrier de France.

Linguine crème parmesan et chiffonnade
de jambon Di Parma 16 mois -€ 17

MARCHÉ VÉGÉTARIEN

Risotto Carnaroli bio aux 3 champignons et châtaignes -€ 17

Vegan Poke Bowl du moment -€ 15
Sarrasin bio, potimarron, oignons, figue fraîche et tofu, sauce prune gingembre

POISSONS

Curry de cabillaud, poireaux et carottes -€ 18

Thon mi-cuit, chutney de fruits,
quinoa rouge bio et riz parfumé -€ 24

Duo saint-pierre et rouget barbet sauvages,
carottes confites au miel, fèves, abricots secs et châtaignes -€ 23
Pêche durable, Galice et Pays Basque

Noix de Saint-Jacques, écrasé de pommes de terre, beurre rouge -€ 25

Coeur de saumon cru d'Écosse mariné à l'aneth *gravlax*,
pommes de terre tièdes -€ 19

VIANDES

Tartare de veau du Limousin aux herbes thaï,
poêlé, frites et salade verte -€ 19

Emincé de volaille française citron coriandre,
maïs grillé, purée de haricots rouges -€ 17.5

Gourmet burger Nantais, frites -€ 22
*Pain la Petite Boulangerie, dry aged beef,
curé nantais, mâche et salicorne*

Tigre qui pleure, chou émincé,
quinoa rouge bio et riz parfumé -€ 23.5

Bavette d'aloyau Angus, nature ou beurre rouge, grenaille -€ 19.5

Pluma ibérique, wedges de patate douce, raïta -€ 24

Faux-filet triple B, nature ou sauce poivre, grenaille -€ 29
servi avec une poêlée de girolles -€ +3

Accompagnements -€ 4
*Salade verte, pommes grenaille, quinoa rouge bio et riz,
purée de haricots rouges, frites*

FROMAGES

Affinés par la Maison Beillevaire, servis avec beurre demi-sel Beillevaire, salade verte et pain bio La Petite Boulangerie

Sélection pour 1 personne	9.5
Plateau pour 2 personnes	17.5

DESSERTS

Café dessert ☞	8
Fromage blanc fermier Beillevaire, confiture de mûroise bio ☞	7
Assiette de fruits d'automne, sirop léger verveine ☞	9
Mousse au chocolat extra, crumble de sésame noir ☞	8.5
Gâteau tiède au chocolat ☞, glace vanille	9.5
Kouign-Cara <i>Pâte feuilletée Kouign Amann, glace caramel beurre salé</i>	9
Le Macaron du Moment <i>Par Stéphane Pasco, Vertou</i>	8
Le Nantilus <i>Par Vincent Guerlais, Nantes</i>	12

COUPES GLACÉES

Par un artisan glacier

Glaces ou sorbets 3 boules <i>Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille Citron, coco, fraise, framboise, mangue</i>	8
Coupe d'automne <i>Compotée de prunes, glace vanille, chantilly</i>	9

*Les plats «faits maison» ☞ sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nos glaces ne sont pas faites maison.*

En cas d'allergie ou de régime spécifique, n'hésitez pas à consulter notre équipe.

Prix nets € - Les chèques ne sont pas acceptés

MENU 24/27€

Tous les jours, midi et soir

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24€

Entrée, Plat et Dessert - 27€ ☺

Velouté

butternut panais

ou Croustilles de curé Nantais,
bouquet de mâche

Curry de cabillaud, carottes et poireaux

ou Volaille citron coriandre, maïs grillé,
purée de haricots rouges

Mousse au chocolat extra, sésame noir

ou Fromage blanc fermier Beillevaire,
confiture de mûroise bio

MENU VOYAGE 34€

Tous les jours, midi et soir

Entrée, Plat et Dessert ☺

Crab cake, julienne de mangue verte

ou Salade de poulet croustillante

Tigre qui pleure, chou émincé,
quinoa rouge bio et riz parfumé

ou Saumon d'Ecosse gravlax, grenaille

Assiette de fruits d'automne

ou Gâteau tiède au chocolat

PLAT DU JOUR 12€ ☺

Tous les midis du Lundi au Vendredi

(sauf jours fériés) - Selon marché

PLATEAU EXPRESS 16€ ☺

Tous les midis du Lundi au Samedi

(sauf jours fériés) - Selon marché

Entrée, Plat servis en même temps
+ verre de vin* et café

ou

Plat, Dessert servis en même temps
+ verre de vin* et café

*IGP Merlot 12cl (**Rouge**)

ou Muscadet AOC 12cl (**Blanc**)

MENU ENFANT 10€ ☺

Jusqu'à 12 ans

Tous les jours midi et soir

(sauf dimanche midi)

Cheese Burger

ou Petit filet de poisson

Frites

Glace Pop up Smarties

Oasis tropical (33cl), evian (33cl),

Coca-Cola (20cl) ou Jus d'orange (20cl)

BRUNCH ☺

Tous les dimanches midi

ADULTE 28€

Buffet, Plat chaud servi à table

ENFANT 13€

Buffet, Petit Burger servi à table



Nous mettons à votre disposition
des boîtes vous permettant d'emporter
les plats que vous n'avez pas terminés.



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.

DES GOÛTS ET DES COULEURS

Une sélection simple et abordable, au gré de vos envies

	15 cl	75 cl
LÉGER & MORDANT		
AOC Muscadet S&Maine sur Lie, Domaine des Cognettes, <i>Blanc, bio</i>	4.5	20
AOC Cheverny, Les Borderies, <i>Blanc</i>	5	23
SEC & TENDRE		
IGP Pays d'Oc, Viognier, Domaine Saint-Paul, <i>Blanc, bio</i>	5	23
AOC Mâcon Prissé, De Fayères, <i>Blanc</i>	6	27
AOC Côtes de Provence, Tradition, Domaine Sainte Marie, <i>Rosé, bio</i>	6.5	29
FRAIS & GOURMAND		
AOC Saumur, Les Plantagenêts, <i>Rouge</i>	4	18
IGP Côtes de Thongue, Isa, <i>Rouge, bio</i>	4.5	20
AOC Brouilly, Château des Tours, <i>Rouge</i>		29
FRUITÉ & INTENSE		
IGP Pays d'Oc, Merlot, Domaine Saint-Paul, <i>Rouge, bio</i>		24
IGP des Côtes Catalanes, La vieille mule, Jeff Carrel, <i>Rouge</i>	5	23
AOC Saumur Champigny, T. Germain, <i>Rouge, biodynamie</i>		34
RICHE & SOYEUX		
AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, D. Duband, <i>Rouge</i>	8.5	38
Espagne, Alicante, Monastrell, Do Mudo, <i>Rouge</i>	6	29
AOC Saint-Joseph, Les vins de Vienne, <i>Rouge</i>		39
DOUX & ÉCLATANT		
AOC Côtes de Bergerac, Château le Fagé, Gérardin, <i>Blanc moelleux</i>	5	23
Vin du Val de Loire, Château Cassemichère, <i>Blanc moelleux</i>	6	29
LE PERCHÉ LIGÉRIEN		
<i>3 demi-verres pour partir à la découverte du vignoble du Val de Loire</i>		3x6 cl
AOC Muscadet (<i>Blanc</i>), AOC Saumur (<i>Rouge</i>), Val de Loire (<i>Moelleux</i>)		7

VINS

LES COUPS DE COEUR DE LOIRE

Nos chouchous du Vignoble Ligérien

	15 cl	75 cl
AOC Muscadet Côteaux de la Loire sur Lie, Révélation, Landron-Chartier, <i>Blanc, bio</i>		36
AOC Muscadet S.&Maine, Véra Cruz, Luneau-Papin, <i>Blanc</i>		35
AOC Muscadet S.&Maine, Le Fief du Breil, Jo Landron, <i>Blanc, bio</i>		41
AOC Reuilly, Les Fossiles, Denis Jamain, <i>Blanc, bio</i>	7	35
AOC Reuilly, Pinot Gris, Denis Jamain, <i>Rosé, bio</i>		34
IGP Val de Loire-Vendée, Orféo, D. Prieuré La Chaume, <i>Rouge</i>	8.5	38
AOC Sancerre, Alphonse Mellot, <i>Rouge, bio</i>		45

LES PARADIS

Les grands noms du vin, prestige et tradition

AOC Condrieu, Les Vins de Vienne <i>Paradis des Blancs</i>	14	63
AOC Meursault, Les Tillets, V. Girardin <i>Paradis des Blancs</i>		75
AOC Chablis 1er cru, Mont de Milieu, Pinson <i>Paradis des Blancs</i>	10	45
AOC Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe <i>Paradis des Blancs, bio</i>		65
AOC Puligny Montrachet, Vieilles Vignes, V. Girardin <i>Paradis des Blancs</i>		119
AOC Sainte-Foye-de-Bordeaux, Château Martet <i>Paradis des Rouges</i>	15	67
AOC Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe <i>Paradis des Rouges, bio</i>		65
AOC Volnay 1er cru, Les Santenots, V. Girardin <i>Paradis des Rouges</i>		79
AOC St-Émilion 1er Grand Cru Classé, Château Troplong Mondot <i>Paradis des Rouges</i>		159

Venez découvrir en cave nos verticales du Domaine Mitjavile

LE PARADIS DU CHAMPAGNE

	10 cl	75 cl
Champagne Henri Abelé brut blanc	12	65
Champagne Henri Abelé brut rosé		69
Champagne Mumm Cordon Rouge brut blanc		65
Champagne Henri Abelé Sourire de Reims blanc ou rosé		130

SOFT DRINKS

Orangina, Schweppes (<i>Tonic, Agrum</i>) 25 cl	3.5
Coca-cola, Coca-cola zéro, Sprite 33 cl	3.5
Nestea 20 cl	3.5
Schweppes Premium Mixer (<i>Tonic, Original, Ginger Ale</i>) 20 cl	4.2
Jus de fruits 20 cl (<i>Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Fraise, Pêche</i>)	3
Evian 50 cl / 1 l	4 / 6
Saint-Géron 75 cl	6
Café, Déca, Noisette	2.3
Thé, Infusion, Double espresso, Cappuccino, Chocolat	4

APÉRITIFS

Martini Rosso ou Martini Bianco Campari, Suze 6 cl	5
Pastis 51, Ricard 3 cl	4
Kir 12 cl	3.8
Ballantine's / Jack Daniel's / Lagavulin 4 cl	8 / 9 / 13
Bellini 16 cl	12.5
Daïquiri 7 cl	8.5
Apérol Spritz 20 cl	6.8
Heineken pression 25 cl / 50 cl Affligem pression 25 cl / 50 cl	3.7 / 6.5 4.5 / 7.4
Cidre Bio Nantais Frouezh <i>Bouteille</i> 33 cl	5
Bière La Marquise, brassée en Vendée <i>Bouteille</i> 33 cl	5.5
Made in Nantes . Le '30 jours' de Toqué du Bocal 15 cl / 1 l <i>Boisson aromatisée à base de Muscadet, parfait en apéritif</i>	5 / 26