

ENTRÉES

Smoothie tomate basilic ☺	7.7
Cromesquis de curé Nantais, bouquet de mâche ☺	10.8
Terrine de campagne au poivre vert, pickles ☺	8.5
Croustillant d'asperges vertes et blanches, mâche nantaise ☺	13
Crab cake, julienne de mangue verte	13.5
Foie gras de canard, fleur de sel Xxsel vanille, pain d'épices ☺	16
Grande assiette italienne ☺ <i>Burratina, légumes antipašti, parme 16 mois, focaccia et tapenade</i>	18

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" ☺ <i>Déclinaison d'entrées autour de la carte</i>	32
Grande salade de poulet croustillante à la coriandre ☺	16
Stone Bowl ☺ <i>Quinoa et riz sautés au wok, pluma 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 aux légumes grillés -€ 17

Vegan Poke Bowl -€ 16
Romaine, carottes, radis, fèves, champignons, tofu, sauce wasabi wakamé

POISSONS

Dos de merlu, polenta crémeuse et piperade -€ 18.5
Pêche durable, Golfe de Gascogne

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

Turbot sauvage, asperges, salicornes et beurre blanc -€ 29
Pêche durable, Criées Bretonnes

Pot au feu thaï, lieu jaune et légumes vapeur -€ 22
Pêche durable, Criées de la Turballe ou du Croisic

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

VIANDES

Tartare de boeuf Charolais origine France,
préparé, frites et salade verte -€ 18.5

Filet de canette beurre gingembre citronnelle,
mousseline de petits pois -€ 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, poêlée de légumes du soleil -€ 24

Faux-filet triple B, nature ou sauce poivre, grenaille -€ 29

Accompagnements -€ 3.5
*Salade verte, pommes grenaille, mousseline de petits pois,
quinoa rouge bio et riz, polenta crémeuse, 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 ☞	6.8
Fromage blanc fermier Beillevaire, confiture de mûroise bio ☞	6.5
Pastilla revisitée à la mangue, sorbet mangue ☞	9.5
Verrine mousse mascarpone, fraises confites, petit LU ☞	7.5
Gâteau tiède au chocolat ☞	9.5
Kouign-Cara <i>Pâte feuilletée Kouign Amann, glace caramel beurre salé</i>	9
Le Nantilus <i>Par Vincent Guerlais</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>	7.5
Coupe tutti frutti <i>Manque, coco, framboise</i>	7

*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€

Smoothie
 tomate basilic

ou Croustis de curé Nantais,
 bouquet de mâche

Dos de merlu, polenta et piperade

ou Filet de canette beurre gingembre
 citronnelle, mousseline de petits pois

Coupe de sorbets tutti frutti

ou Fromage blanc fermier Beillevaire,
 confiture de mûroise bio

MENU 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 Pot au feu thaï lieu jaune, légumes

Pastilla revisitée à la mangue

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, Mini 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 explorer 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

LÉGER & MORDANT

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie,
Domaine des Cognettes, *Blanc, bio*

AOC Cheverny, Les Borderies, *Blanc*

SEC & TENDRE

IGP Pays d'Oc, Viognier, Domaine Saint-Paul, *Blanc, bio*

AOC Mâcon Prissé, De Fayères, *Blanc*

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence, La Bargemone, *Rosé*

FRAIS & GOURMAND

AOC Saumur, Les Plantagenêts, *Rouge*

IGP Côtes de Thongue, Isa, *Rouge, bio*

AOC Brouilly, Château des Tours, *Rouge*

FRUITÉ & INTENSE

IGP Pays d'Oc, Merlot, Domaine Saint-Paul, *Rouge, bio*

IGP des Côtes Catalanes, La vieille mule, Jeff Carrel, *Rouge*

AOC Saumur Champigny, T. Germain, *Rouge, biodynamie*

RICHE & SOYEUX

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, D. Duband, *Rouge, bio*

Espagne, Alicante, Monastrell, Do Mudo, *Rouge*

AOC Saint-Joseph, Les vins de Vienne, *Rouge*

DOUX & ÉCLATANT

AOC Côtes de Bergerac, Château le Fagé, Gérardin, *Blanc moelleux*

AOC Anjou, Feuille d'Or, Domaine Delesvaux, *Blanc moelleux, biodynamie*

LA TRILOGIE DU VOYAGE

3 demi-verres pour partir à la découverte du vignoble du Val de Loire

AOC Muscadet (*Blanc*), AOC Saumur (*Rouge*) et AOC Anjou (*Moelleux*)

15 cl 75 cl

3.8 18

4.9 24

4.5 22

5.7 28

5 25

4.5 22

3.9 19

29

23

4.9 24

32

6.9 34

6 29

39

5.3 26

6 29

3x6 cl

6.8



VINS

LES COUPS DE COEUR

Nos sommeliers les ont choisis pour vous, laissez vous guider

	15 cl	75 cl
AOC Saumur, Arcane, Château de Fosse-Sèche, <i>Blanc, bio</i>	7.9	39
Moldavie, Traminer, Château Vartely, <i>Blanc</i>		29
AOC Reuilly, Les Fossiles, Denis Jamain, <i>Blanc, bio</i>	7	35
AOC Luberon, Poudrière, La Bastide du Claux, <i>Rosé</i>	7	35
IGP Val de Loire-Vendée, Orféo, D. Prieuré La Chaume, <i>Rouge</i>	7	36
AOC Saumur, Eolithe, Château de Fosse Sèche, <i>Rouge, bio</i>		41
IGP des Côtes Catalanes, Les Calcinaires, Gauby, <i>Rouge, bio</i>		35
AOC Santenay, Vieilles Vignes, Vincent Girardin, <i>Rouge</i>		44

LES PARADIS

Les grands noms du vin, prestige et tradition

AOC Condrieu, Les Vins de Vienne <i>Paradis des Blancs</i>	12	57
AOC Meursault, Les Tillets, V. Girardin <i>Paradis des Blancs</i>		68
AOC Chablis 1er cru, Mont de Milieu, Pinson <i>Paradis des Blancs</i>	8	40
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>	13	65
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>	15	75
AOC St-Émilion 1er Grand Cru Classé, Château Troplong Mondot <i>Paradis des Rouges</i> <i>Venez découvrir en cave nos verticales du Domaine Mitjavile</i>		159

LE PARADIS DU CHAMPAGNE

	10 cl	75 cl
Champagne Henri Abelé brut blanc	12	65
Champagne Henri Abelé brut rosé	13	69
Champagne Henri Abelé Soirées parisiennes		69

SOFT DRINKS

Orangina, Schweppes (<i>Tonic, Agrum</i>) 25 cl	3.5
Coca-cola, Coca-cola light, 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, Pamplermousse, Pomme, Tomate, Fraise, Pêche</i>)	2.9
Evian 50 cl / 1 l	3.6 / 4.9
Saint-Géron 75 cl	4.9
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	3.5
Jack Daniel's / Chivas / Lagavulin 4 cl	8 / 9 / 13
Bellini 16 cl	12.5
Daïquiri 7 cl	8.5
Apérol Spritz 20 cl	6.5
Heineken pression 25 cl / 50 cl Affligem pression 25 cl / 50 cl	3.7 / 6.5 4.5 / 7.4
Edelweiss, Leffe, Desperados <i>Bouteille</i> 33 cl	5.5
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