

ENTRÉES

Velouté granny smith et céleri - ㉮ <i>végétal</i>	7.7
Cromesquis de curé Nantais, bouquet de mâche - ㉮	10.8
Terrine de canard aux pistaches, chutney de fruits secs - ㉮	8.5
Tartare de saumon mariné écossais, houmous de lentilles corail - ㉮	15
Crab cake, julienne de mangue verte	13.5
Foie gras de canard, fleur de sel Xxsel vanille, pain d'épices - ㉮	16.5
GRANDES SALADES	
Salade quinoa rouge bio, burrata, fèves, asperges et roquette - ㉮	16
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre - ㉮	16

ATELIER DU JAMBON

Jambons tranchés minute à la Wismer, condiments, beurre Conviette AOP

Di Parma affiné 16 mois <i>petite / grande assiette</i>	8 / 14
Kintoa AOP affiné 26 mois minimum <i>petite / grande assiette</i> <i>Porcs Pie Noirs du Pays Basque, élevés en liberté</i>	10.5 / 17

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
Grand plateau "Partage Delicatessen" <i>Terrine de canard, Parme & Kintoa, condiments et beurre Conviette AOP</i>	23
Stone Bowl poulet mariné et gambas - ㉮ <i>Quinoa et riz sautés au wok, poulet mariné, 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.

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

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

MARCHÉ VÉGÉTARIEN

Risotto Carnaroli bio alla primavera -€ 16

Vegan Burger O Deck -€ végétal 17
Pain La Petite Boulangerie, Steak végétal, pickles, salade et oignons rouges

POISSONS

Parmentier de poisson, mousseline de petits pois -€ 18

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

Curry de 3 poissons 23
Saint-Pierre, rouget et poisson blanc du moment -€

Turbot sauvage des criées locales,
polenta crémeuse, beurre blanc et pointes d'asperges -€ 32

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

VIANDES

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

Suprême de volaille, gremolata, polenta crémeuse 17.5

Gourmet burger Nantais, frites maison -€ 22
*Pain la Petite Boulangerie, Charolais origine France,
curé nantais, mâche et salicorne*

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

Onglet de boeuf Simmental, nature ou poivre, grenaille -€ 19.5

Demie épaule d'agneau de lait des Aldudes, haricots verts frais,
crème ail et fines herbes -€ 24

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

Accompagnements -€ 4
*Salade verte, pommes grenaille, quinoa rouge bio et riz,
polenta, frites maison*

FROMAGES

*Sélectionnés et affinés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France
Beurre Conviette 1/2 sel AOP, salade verte, boule bio La Petite Boulangerie*

Sélection pour 1 personne	9.5
Plateau pour 2 personnes	17.5

DESSERTS

Café dessert ☺	8.5
Crémet d'Anjou AOP, confiture de mûroise bio ☺	8
Assiette de fruits de saison, sirop léger verveine ☺ végétal <i>Grenade, mangue, ananas, fraise</i>	9
Riz au lait de coco ☺ végétal	7
Tiramisu fraise rhubarbe ☺	8.5
Gâteau tiède au chocolat ☺, glace vanille	9.5
Cheesecake mangue et petit LU ☺	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 de saison <i>Compotée de fraise et rhubarbe, glace vanille, chantilly</i>	9

DIGESTIFS

Demandez notre carte complète...

Rhum 4 cl - Pacto Navio Cuba / Diplomatico Venezuela	9 / 10
Cognac 4 cl - Montifaud XO France / Hennessy XO France	13 / 29
Eaux de vie 4 cl - Poire / Calvados / Vielle Prune de Souillac France	7 / 7 / 8
Liqueurs 6 cl - Menthe Pastille, Limoncello, Bailey's, Get 27	5

MENU 24/27€

Tous les jours, midi et soir

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24€

Entrée, Plat et Dessert - 27€ ☺

Velouté
céleri et pomme granny

ou Croustilles de curé Nantais,
bouquet de mâche

Parmentier de poisson, mousseline petits pois

ou Suprême de volaille, gremolata
polenta crémeuse

Riz au lait de coco

ou Crêmet d'Anjou AOP,
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 Curry de 3 poissons

Tiramisu fraise rhubarbe

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**)

*O Deck, nous mettons à votre disposition des boîtes
vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez
pas terminés.*

*O Deck, tous les déchets végétaux issus de la
préparation des repas sont collectés à vélo par
La Tricyclerie et valorisés en compost.*

MENU ENFANT 10€ ☺

Jusqu'à 12 ans

Tous les jours midi et soir

(sauf dimanche midi)

Cheese Burger

ou Petit filet de poisson

Frites

ou Gâteau 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



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

	15cl	25cl	75cl
LÉGER & MORDANT			
AOC Muscadet S&Maine sur Lie, Domaine des Cognettes, <i>Blanc, bio</i>	4.5	7	20
AOC Cheverny, Les Borderies, <i>Blanc</i>	5	8	23
SEC & TENDRE			
IGP Pays d'Oc, Viognier, Domaine Saint-Paul, <i>Blanc, bio</i>	5	8	23
AOC Mâcon Prissé, De Fayères, <i>Blanc</i>	6	9.5	27
AOC Côtes de Provence, Tradition, Domaine Sainte Marie, <i>Rosé, bio</i>	6.5	10	29
FRAIS & GOURMAND			
AOC Saumur, Les Plantagenêts, <i>Rouge</i>	4	6.5	18
IGP Côtes de Thongue, Isa, <i>Rouge, bio</i>	4.5	7	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	8	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	14	38
Espagne, Alicante, Monastrell, Do Mudo, <i>Rouge</i>	6	9.5	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	8	23
Vin du Val de Loire, Château Cassemichère, <i>Blanc moelleux</i>	6	9.5	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

	15cl	25cl	75cl
AOC Muscadet Côteaux de la Loire sur Lie, Révélation, Landron-Chartier, <i>Blanc, bio</i>			36
AOC Muscadet S.&Maine, Le Verger, Luneau-Papin, <i>Blanc</i>	7	11.5	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>			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	14	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	22	63
AOC Meursault, Les Tillets, V. Girardin <i>Paradis des Blancs</i>			75
AOC Chablis, Olivier Savary <i>Paradis des Blancs</i>	10	16.5	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	24	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 Gd Cru Classé, Château Troplong Mondot <i>Paradis des Rouges</i>			159

Venez découvrir en cave nos verticales du Domaine Mitjavile

LE PARADIS DU CHAMPAGNE

	10cl	20cl	75cl
Champagne Henri Abelé brut blanc	12	19	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
Fuze tea 25 cl	3.5
Schweppes Premium Mixer (<i>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. COCKTAILS. BIÈRES. CIDRE

Martini Rosso ou Martini Bianco Campari, Suze 6 cl	5
Pastis 51, Ricard 3 cl	4
Kir 12 cl	3.8
Ballantine's Finest / Jack Daniel's / Lagavulin 16 ans 4 cl	6 / 7 / 13
Mojito Royal <i>Rhum Havana Club Anejo Especial et Champagne</i>	13
Daïquiri <i>Rhum Havana 3 ans, citron, cassonade</i>	8.5
Apérol Spritz <i>Cava, Apérol, Badoit Rouge</i>	7
Heineken pression 25 cl / 50 cl	3.7 / 6.5
Affligem pression 25 cl / 50 cl	4.5 / 7.4
Bière La Marquise, brassée en Vendée <i>Bouteille 33 cl</i>	5.5
Cidre Bio Nantais Frouezh <i>Bouteille 33 cl</i>	5
Made in Nantes . Le '30 jours' de Toqué du Bocal 15 cl / 1 l <i>Boisson aromatisée à base de Muscadet, parfaite en apéritif</i>	5 / 26