



La plus belle vue sur la Loire et sur la ville

## À L'HEURE DE L'APÉRO

### PLANCHES DE PARTAGE

Planche de Charcuteries 16  
*Jambon blanc truffé sans nitrates et saucisse perche Maison Montalet, Jambon di parma 18 mois, terrine de campagne maison, condiments*

Planche de Fromages AOP - France 17  
*Rocamadour, Tomme de Brebis, Morbier, Comté 24 mois*  
*A partager à 2 ou plus*

### ENTRÉES

Velouté de chou fleur au lait de coco, huile d'aneth et pickles 9

Burrata crémeuse, potimarron rôti, éclats de châtaignes 12

Terrine de campagne, pickles et chutney maison 8

Arancini truffés, fromage frais aux herbes, salade 13

Petit camembert rôti miel et thym, mesclun 12.5  
*avec une chiffonnade de jambon blanc truffé ou de jambon di parma +4.5€*

### PLATS

Linguine 'al pomodoro', roquette parmesan balsamique 16.5 *veggie*  
*avec une chiffonnade de jambon blanc truffé ou de jambon di parma +4.5€*  
*avec une burrata crémeuse +4€*

Dos de lieu noir, julienne de légumes, beurre blanc à l'ail noir 19

Tartare de saumon miel soja sésame, garniture au choix 22

Poulpe grillé, mousseline de patate douce, sauce vierge 27

Grande salade périgourdine 19  
*Romaine, gésiers, magret fumé, lardons, croûtons, pommes sautées, oeuf parfait et vinaigrette framboise*

Gourmet Burger Nantais, frites maison 21  
*Bun du MOF Franck Dépériers, la Petite Boulangerie, Charolais origine France, Curé nantais, salade et salicorne*

Parmentier d'agneau, mousseline de patate douce, jus d'agneau 19

Demi magret de canard, écrasé de pommes de terre, sauce érable et 4 épices 22

Tigre qui pleure *Emincé de poire de boeuf marinée à la thaï*  
 salade de chou blanc, riz 24

Noix de faux-filet Angus 250g 29.5  
 sauce poivre ou fromagère, accompagnement au choix

*Accompagnements*  
*Frites maison, écrasé de pommes de terre, mousseline de patates douces, légumes de saison, salade verte, riz*

## DESSERTS

Compotée de fruits de saison, financier praliné 7.5

Panna cotta chocolat et crumble de pain d'épices 8

Café bio massaya & gourmandises / Coupe de Prosecco & gourmandises 10 / 14

Brownie au chocolat, noix de pécan, caramel salé, mousse vanille érable 9.5

Cheesecake citron vert spéculoos 9

Brioche perdue, glace lait frais, caramel beurre salé 9.5

Le Nantilus *Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes* 14  
*Création chocolatée exclusive*

Coupe 3 boules, glaces et sorbets 9  
*Glaces et sorbets - maître artisan glacier*

### 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€*

Velouté de chou fleur au lait de coco, huile d'aneth et pickles  
 ou Terrine de campagne, pickles et chutney

Dos de lieu noir, julienne de légumes, beurre blanc à l'ail noir  
 ou Parmentier d'agneau, mousseline de patates douces, jus d'agneau  
 ou Linguine 'al pomodoro', roquette parmesan balsamique *veggie*

Compotée de fruits de saison, financier praliné  
 ou Panna cotta chocolat et crumble de pain d'épices

### MENU ENFANT 12€

*Jusqu'à 12 ans*

*(sauf Dimanche midi > brunch enfant)*

Volaille panée, frites ou Poisson, écrasé de pommes de terre

1 boule de glace (vanille, chocolat, fraise)

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€**

Accès au buffet + petit plat chaud servi à table :

Plat du moment ou Linguine al pomodoro parmesan roquette

+ 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 €

## CARTE HIVER



*O Deck propose une cave regorgeant de belles références à prix «caviiste» 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*

VERRE TULIPE BTLE  
 15cl 25cl 75cl

### LÉGER & MORDANT Blancs, vifs et frais

IGP d'Oc Sauvignon, Blanc 4 6.5 -

AOC Muscadet, 'Terroirs', Lucas-Salmon, Blanc, en conversion bio 6 10 22

AOC Menetou-Salon, Domaine de Loye, Blanc, HVE 9 15 32

### SEC & TENDRE Blancs ou rosés, aux arômes plus ronds

AOP Côtes de Provence, Château Tour Saint Honoré, Rosé 6 10 22

IGP Ardèche, Chardonnay, Louis Latour, Blanc 7.5 12 26

AOC Bouzeron, Roux Père & Fils, Blanc - - 40

### FRAIS & GOURMAND Rouges légers et faciles

AOC Chinon, Cuvée du Domaine, Charles Pain, Rouge 7 11 24

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

AOC Côtes du Roussillon, Cuvée Tradition, Domaine Piquemal, Rouge 7 11 24

IGP Bouches du Rhône, Merlot, Rouge 4 6.5 -

AOC Bordeaux, Château Tour le Pin, Rouge 7 11 24

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

AOP Languedoc, Les Darons, Jeff Carrel, Rouge 6 10 22

AOC Graves, Château Haut-Selve, Rouge, HVE - - 56

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

AOC Côteaux de l'Aubance, Famille Lebreton, bio, Blanc moelleux 7 11 24

Champagne Henri Abelé, Brut blanc, coupe 12cl ou Btle 13 - 73

### BOISSONS FRAÎCHES.CAFÉTERIE

Orangina, Schweppes (Tonic, Agrum), Ice tea maison pêche 25 cl 3.9

Coca-cola, Coca-cola zéro 33 cl 3.9

La French (Ginger Beer bio française) 25 cl 4.2

Jus de fruits 20 cl 3.9  
*(Orange, Ananas, Pomme, Tomate)*

Limonade artisanale Bio & Nantaise (Les filles de l'Ouest) 33 cl 6

Evian 50 cl / Evian 1l / Badoit 1l 4 / 6 / 6

Café bio massaya, Noisette, Déca 2.5

Thé, Infusion Maison Dammann Frères 4

Double espresso bio, Chocolat, Cappuccino 4.5  
*(Extras : sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€ / Chantilly +0,5€)*

Café bio massaya frappé 6

## BUBBLE COCKTAILS

Saint-Germain Spritz  
*Prosecco, Liqueur Saint-Germain, Badoit Rouge*

Classic Apérol Spritz  
*Prosecco, Apérol, Badoit Rouge*

Mojito Prosecco  
*Rhum, menthe, lime, cassonnade, Prosecco*

## COCKTAILS

La Vie en Rose  
*Gin, jus de pamplemousse, citron, sirop de romarin maison*

Americano  
*Vermouth rouge, Campari, Badoit Rouge*

Ti Punch  
*Rhum, sirop de sucre de canne, citron vert*

Moscow Mule  
*Vodka, ginger beer bio la French, lime*

Daïquiri Classique / Mangue / Framboise  
*Rhum, sirop de canne, lime / Fruits Monin*

Mojito Classique / Mangue / Framboise  
*Rhum, menthe, lime, cassonnade, Badoit Rouge - Nature / avec Fruits Monin*

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin tiki  
*Jus orange, ananas et pêche, sirop fraise*

Apple mojito  
*Jus de pomme, menthe, lime, cassonnade, badoit rouge*

Intox Detox  
*Concombre, menthe, gingembre, citron, limonade*

Pep's  
*Jus d'orange, purée de framboise et rantcho citron*

## APÉRITIFS. BIÈRES

Martini Rosso ou Martini Bianco, Campari, Suze 6 cl

Pastis 51, Ricard 3 cl

Kir au Sauvignon 12 cl

Heineken pression 25 cl / 50 cl

Affligem pression 25 cl / 50 cl

Bière pression du moment 25 cl / 50 cl

Bière artisanale locale Plormel, brassée à Vieilleville Btle 33 cl

## ALCOOLS

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

### WHISKY 4 cl

Ballantine's Classic Écosse

Jack Daniel's États-Unis

Aberlour 10 ans Écosse

Chivas 12 ans Écosse / Hatozaki Japon

The Glenallachie Écosse / Caisteal Chamus Écosse

Aberlour Casg Annamh Écosse / Nikka from the barrel Japon

Talisker Écosse / Scapa Écosse

Lagavulin 16 ans Écosse

Oban 14 ans Écosse

### GIN 4 cl

Bombay Sapphire Angleterre

Beefeater Angleterre

Hendrick's Écosse

### RHUM 4 cl

Havana Club 3 ans / 7 ans Cuba

Diplomatico Venezuela

La Hechicera R. Familiar Colombie / Mezan Jamaïque

Don Papa Baroko Philippines / Doorly's XO Barbade

### NOUVEAU MONDE 4 cl

Tequila Jose Cuervo Especial Mexique

Cachaça Brésil

Tequila Patron XO Café Mexique

### VODKA 4 cl

Wyborowa Pologne

Zubrowka Pologne

### COGNAC 4 cl

Donjon (Liqueur de cognac aux amandes) France

Cognac VS France

Hennessy VS France

Hennessy XO France 2 / 4 cl

### BAS-ARMAGNAC 2 / 4 cl

Laubade 6 ans France

### EAUX DE VIE 4 cl

Poire Williams France

Mirabelle France

Calvados France

### LIQUEURS 6 cl

Menthe Pastille, Get 27, Get 31, Sambuca, Manzana, Malibu

Limoncello, Bailey's, Cointreau, Anisette, Fernet Branca, Lillet

Amaretto Disaronno, Chambord

Absinthe Pernod, Saint-Germain



# O Deck

Restaurant sur l'O

30, QUAI FERNAND CROUAN  
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR  
@odeckrestosurlo