

À L'HEURE DE L'APÉRO

PLANCHES DE PARTAGE

Planche de Charcuteries
 Maison Montalet - Tarn
 Jambon blanc artisanal truffé sans nitrites, jambon sec 12 mois, saucisse perche, terrine de campagne maison, condiments

Planche de Fromages Les Nouveaux Fromagers - France
 Petit Perche fermier, Morbier 100 jours, Camembert du Val d'Ay, Vieux Gouda d'Arras

SANDWICHES MAISON

Veggie roll, frites ou salade ☺
 Pain brioché toasté, crème de petits pois, dés de tomates, salade croquante

Club sandwich poulet, frites ou salade ☺
 Pain de mie toasté garni mayonnaise tomates salade & poulet

Club sandwich saumon, frites ou salade ☺
 Pain de mie toasté garni mayonnaise tomates salade & saumon fumé

ENTRÉES

Gaspacho tomates, concombre et poivrons ☺

Burrata crémeuse, meli mélo de tomates anciennes ☺
 Chips de tomates maison et pignons de pin

Cromesquis de curé Nantais, salade ☺

Salade caesar au poulet panko croustillant ☺ Petite / Grande

Terrine de campagne, pickles et chutney de mûroise ☺

Arancini truffés, fromage frais aux herbes, salade ☺

Gravlax de saumon maison & toasts ☺

PLATS

Troffie pasta, pesto basilic, tomates, roquette et parmesan ☺ veggie

Pot au feu de poisson du moment, légumes de saison ☺

Ceviche de lieu jaune au yuzu, garniture au choix ☺

Poulpe grillé, mousseline de patates douces, sauce vierge ☺

Emincé de mignon de veau, julienne de légumes, crème au porto ☺

Demi magret de canard, purée crémeuse, sauce cerises ☺

Tigre qui pleure Emincé de poire de boeuf marinée à la thai
 salade de chou blanc, riz ☺

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

Tartare de boeuf classique Charolais 180g, frites maison et salade ☺

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

Accompagnements ☺

Frites maison, purée, mousseline de patates douces, légumes de saison, salade verte, riz

DESSERTS

Soupe de fraises, sorbet basilic ☺ 8

Café bio massaya & gourmandises / Coupe de Prosecco & gourmandises ☺ 9.5 / 13.5

Mi-cuit au chocolat façon cappuccino ☺ 9.5

Financier pistache, caramel beurre salé, glace lait frais ☺ 9.5

Feuilleté brioché au sirop, fraises fraîches et crème mascarpone ☺ 12

Le Nantilus Vincent Guerlais - Artisan chocolatier - Nantes
 Création chocolatée exclusive 13

Coupe 3 boules, glaces et sorbets 9
 Glaces et sorbets, par un maître artisan glacier
 Sorbets : citron vert, fraise
 Glaces : vanille, chocolat, lait frais

LE PLAT DU JOUR 14.5€

Du lundi au vendredi, le midi (hors jours fériés)

MENU 24.5 / 29€

Tous les jours, midi et soir

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24.5€ ☺

Entrée, Plat et Dessert - 29€ ☺

Gaspacho de saison aux légumes frais
 ou Terrine de campagne, pickles et chutney de mûroise
 Pot au feu de poisson du moment, légumes de saison
 ou Emincé de mignon de veau, julienne de légumes, crème au porto
 ou Troffie pasta, pesto basilic, tomates, roquette et parmesan veggie

Soupe de fraises végétal
 ou Financier pistache, caramel beurre salé

MENU ENFANT 12€

Jusqu'à 12 ans

(sauf Dimanche midi > brunch enfant) ☺

Volaille panée maison, frites ou Poisson, purée crémeuse

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 :

Lasagne aux légumes ou Troffie au pesto ☺

+ 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 € - Paiements CB et Sunday à privilégier



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 5.5 9 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

FRAIS & GOURMAND Rouges légers et faciles

AOC Chinon, Cuvée du Domaine, Charles Pain, Rouge 6 10 24

FRUITÉ & INTENSE Rouges, ensoleillés sur le fruit

AOC Côtes du Roussillon, Cuvée Tradition, Domaine Piquemal, Rouge 6 10 24
 IGP Bouches du Rhône, Merlot, Rouge 4 6.5 -
 AOC Bordeaux, Château Tour le Pin, Rouge 6 10 24

RICHE & SOYEUX Rouges, élaborés, aux tanins présents

AOP Languedoc, Les Darons, Jeff Carrel, Rouge 7 11 22
 AOC Graves, Château Haut-Selve, Rouge, HVE 10 16 56

DOUX & ÉCLATANT A bulles ou sucrés, festifs et plaisir

AOC Côteaux de l'Aubance, Famille Lebreton, bio, Blanc moelleux 6.5 10.5 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 (Orange, Ananas, Pomme, Tomate) 3.9
 Limonade artisanale Bio & Nantaise (Les filles de l'Ouest) 33 cl 6
 Evian 50 cl / Evian 1 l / Badoit 1 l 4 / 6 / 6
 Café bio massaya, Noisette, Déca 2.5
 Thé, Infusion Maison Dammann Frères 4
 Double espresso bio, Chocolat, Cappuccino (Extras : sirops Monin Caramel ou Vanille +0,5€ / Chantilly +0,5€) 4.5
 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

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 Cuba

Havana Club 7 ans Cuba

Diplomatico Venezuela

La Hechicera Reserva Familiar Colombie

Don Papa Baroko Philippines

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

7

8

10

11

13

13

14

14.5

15

16.5

8

8

10

6

8

10

10.5

11

6

6

9.5

6

7

7

7

9

15/29

5/8

7

7

7

5

7

9

14



O Deck

Restaurant sur l'O

30, QUAI FERNAND CROUAN
44200 NANTES

02.40.71.71.00

WWW.ODECK.FR
@odeckrestosurlo