

## ■ LES ENTRÉES

- ☺ *Bouillon de Saint-Jacques, de crevettes, petits légumes croquants aux saveurs Thaï* 12.50 €
- ☺ *Duo de Saumon au fumoir, thon aux saveurs japonaises à la crème citronnée* 13.00 €
- ☺ *Tataki de canard, de bœuf à la crème de raifort* 12.50 €
- ☺ *Trilogie de Foie Gras 'Foie gras Mi-cuit, Crème Brulée avec son glace foie gras'* 12.50 €

## ■ LES GRANDES OU PETITES SALADES

- ☺ *La Grande Baltique* 22.50 €
- ☺ *Saumon au fumoir, Tataki de thon, Emincé de seiche, salaison de Thon mi-cuit à l'huile Méditerranéenne aux aromates, Calamars à la Romaine, Panko de colin, sauce au Wasabi, crevettes et rouget snacké, tomates confites et marinées, petit mesclun de saison*
- ☺ *La Petite Baltique* 15.50 €
- ☺ *Saumon au fumoir, Tataki de thon, rouget snacké, mi-cuit à l'huile Méditerranéenne aux aromates, Calamars à la Romaine, Panko de colin, sauce au Wasabi, crevettes snackées, tomates confites et marinées petit mesclun de saison*
- ☺ *Salade Caesar de L'Hotan* 20.50 € / *La petite Salade Caesar de L'Hotan* 13.50 €
- ☺ *Mesclun de salade, aux filets de poulet au fumoir, crispy de filets d'anchois, croustillant au fromage, Lard paysan grillé, Parmesan.*
- ☺ *La salade Latine* 23.00 € / *La petite salade Latine* 13.50 €
- ☺ *Bruschetta à la compotée de poivrons, jambon Italien, Lomo Cebo de Campo, Chorizo, Coppa di Parma IGP, Mozzarella di Bufala Campana à la crème de Vinaigre Balsamique, Parmesan.*

## ■ MENU DE LA SEMAINE à 25.00 €

*Crèmeux de fèves à la patate douce givrée*  
*Tarte fine au boudin noir à la compotée d'oignons*  
*Pavé de saumon confit aux agrumes*

☺ ☺ ☺ ☺

*Demi-coquelet à la fleur des montagnes*  
*Filet de cabillaud au chorizo*  
*Le légendaire Bœuf-carotte...*

☺ ☺ ☺ ☺

*Le tiramisu 'Chocolat et café'*  
*Tartelette citron meringuée*  
*Coupe glacée aux accents de forêt noire*  
*Nous vous proposons également la formule à 20.00 €*

■ *Entrée et Plat ou Plat et Dessert*

■ *Choix dans le menu à 25.00 €*

■ *Pour votre plus grand plaisir, nous vous invitons à choisir votre vin en cave*

*Et*

*Pour nos entrées, comme pour nos plats, nos desserts ou nos vins*  
*L'ardoise est l'art d'utiliser la nourriture du marché pour créer*  
*Votre bonheur du jour*

*Toutes nos viandes sont d'origines Française (Communauté européenne)*

■ **A chaque jours ses plaisirs...**

■ **LES PLATS DU JOUR**

■ **Lundi :**

☞ *Saint-Jacques au beurre de pamplemousses* 24.50 €

■ **Mardi:**

☞ *Entrecôte de veau Sauce tomate au chorizo* 22.50 €

■ **Mercredi :**

☞ *Lotte au coulis de Piquillos* 24.50 €

■ **Jeudi:**

☞ *Magret de canard sauce à la mangue* 22.50 €

■ **Vendredi :**

☞ *Parillada des vents et marées* 26.50 €

■ **LES POISSONS**

☞ *Thon, mi- cuit en salaison au fumoir à l'huile Méditerranéenne* 24.50 €

☞ *Filet de rougets grillés à l'émulsion de betteraves au vinaigre de framboises* 23.00 €

☞ *Seiche à la plancha en persillade* 22.50 €

☞ *Sole « Belle Meunière » ou grillée* -selon arrivage-

■ **LES VIANDES**

☞ *Ris et rognons de veau en persillade* 24.00 €

☞ *Filet de bœuf grillé sauce aux morilles (250 grs)(Aubrac, salers ou Simmental)* 26.50 €

☞ *Steak tartare classique, ou à la Tropicane, à l'italienne* 19.50 €  
(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)

■ **LES GOURMANDISES**

☞ *Assiette du Laitier (Fourme d'Ambert, Cantal Jeune, Tomme Dorée, Brie de Meaux)* 7.80 €

☞ *Café gourmand* 7.80 €

☞ *Mini -Café gourmand* 5.00 €

☞ *Le barreau de chaise aux senteurs cacaoées* 10.50 €

☞ *L'idylle exotique et sa « Bière » à la banane verte* 10.50 €

☞ *Mon Yaourt Bio maison Façon Madeleine de Proust* 9.00 €

☞ *La tartelette aux trois pamplemousses, mousseline pistache* 9.00 €

*Palette de glaces* 8.50 €

(Lait d'amande, Cannelé, Caramel salé et Chocolat Absolut)

*Ronde de sorbets* 8.50 €

(Mangue, Pamplemousse rose, Orange Sanguine et Noix de Coco Eléphant)

**Les créations de notre Chef Pâtissier « Jean-Sébastien » avec le Cacao BARRY**

**Sur planchette une Tablette de 150 grs qu'il faudra partager vous-même pour un Instant,**

**Gastronomique, Aromatique, Unique et Ludique**

■ **Nos tablettes, Starlettes à la découpette ...**

☞ *Le Chocolat Noir aux fruits :* 7.95 €

☞ *Le Chocolat au lait :* 7.80 €

☞ *Le Chocolat blanc :* 6.80 €

■ **AVEC VOTRE CAFE ou A EMPORTER**

■ **La disponibilité de certains plats peut varier selon les arrivages**

■ **Pour votre plus grand plaisir, nous vous invitons à choisir votre vin en cave**

**Et**

**Pour nos entrées, comme pour nos plats, nos desserts ou nos vins**

**L'ardoise est l'art d'utiliser la nourriture du marché pour créer**

**Votre bonheur du jour**

*Toutes nos viandes sont d'origines Française (Communauté européenne)*