

■ LES ENTRÉES

☞ Tartare de Saint-Jacques, vinaigrette à la pistache	12.50 €
☞ <i>Scallop tartare, pistachio vinaigrette</i>	
☞ Duo de Saumon au fumoir, thon aux saveurs japonaises à la crème de Wasabi	13.00 €
☞ <i>Duo of Salmon in smokehouse, tuna with Japanese flavors with Wasabi cream</i>	
☞ Tataki de canard, de bœuf à la crème de raifort	12.50 €
☞ <i>Duck tataki, beef with horseradish cream</i>	
☞ Cecina de León au fumage de chêne IGP, pickles de légumes à la crème de wasabi	9.50 €
☞ <i>Cecina de León in the smokehouse IGP, vegetable pickles with wasabi cream</i>	

■ LES GRANDES OU PETITES SALADES

☞ La Grande Baltique	22.50 €
☞ <i>Saumon au fumoir, Tataki de thon, Emincé de seiche, salaison de Thon mi- cuit, à l'huile Méditerranéenne aux aromates, Calamars à la Romaine, Crispy de filet d'anchois, sauce au Wasabi, crevettes et rouget snackés, tomates confites et marinées, petit mesclun de saison</i>	
☞ <i>Smoked Salmon, Tuna Tataki, Sliced Cuttlefish, Tuna with Mediterranean Herbs, Romaine Calamari, Crispy anchovy fillet, Wasabi sauce, shrimp and red mullet, tomato confit and marinated</i>	
☞ La Petite Baltique	15.50 €
☞ <i>Saumon au fumoir, Tataki de thon, rouget snacké, mi- cuit à l'huile Méditerranéenne aux aromates, Calamars à la Romaine, crispy de filets d'anchois, sauce au Wasabi crevettes snackées, tomates confites et marinées petit mesclun de saison</i>	
☞ <i>Smoked Salmon, Tuna Tataki, red mullet, Cooked with Mediterranean Herb Oil, Romaine Calamari, crispy anchovy fillets, Wasabi sauce shredded shrimps, tomato confit and marinated</i>	
☞ Salade Caesar de L'Hotan 20.50 € / La petite Salade Caesar de L'Hotan 13.50 €	
☞ <i>Mesclun de salade, aux filets de poulet Fumés, crispy de filets d'anchois, croustillant au fromage, Lard paysan grillé, Parmesan.</i>	
☞ <i>Mesclun salad, Smoked chicken fillets, crispy anchovy fillets, crispy cheese, peasant bacon with spices, Parmesan.</i>	
☞ La salade Latine 23.00 € / La petite salade Latine 13.50 €	
☞ <i>Bruschetta à la compotée de poivrons, jambon Italien, Lomo Cebo de Campo, Chorizo et Morcilla de Bellota, Mozzarella di Bufala Campana à la crème de Vinaigre Balsamique, Parmesan</i>	
☞ <i>Bruschetta with pepper compote, Italian ham, Lomo Cebo de Campo, Chorizo and Morcilla de Bellota, Mozzarella di Bufala Campana with Balsamic Vinegar cream, Parmesan cheese</i>	

A chaque jours ses plaisirs... LES PLATS DU JOUR / Each day.... his DISHES

Lundi / Monday :

☞ Aïoli Traditionnelle aux petits légumes vapeurs	21.50 €
☞ <i>Traditional aioli with vegetables vapors</i>	

Mardi / Tuesday :

☞ Magret de canard Gravlax aux accents de cognac	22.50 €
☞ <i>Gravlax duck breast with cognac accents</i>	

Mercredi / Wednesday :

☞ Brochette de Saint-Jacques à l'ananas, sauce à l'orange	24.50 €
☞ <i>Scallop skewer with pineapple, orange sauce</i>	

Jeudi / Thursday:

☞ Duo de carpaccio (Magret et bœuf) A discrétion..., frites fraîches	19.50 €
☞ <i>Duo of carpaccio (beef and duck breast). A discretion ... with fries</i>	

Vendredi / Friday :

☞ Parillada des vents et marées/ Fish fillets and seafood grilled	26.50 €
--	----------------

■ LES POISSON

🍴	Thon, mi- cuit en salaison au fumoir à l'huile Méditerranéenne	24.50 €
🍴	<i>Tuna cooked in salted smokehouse olive oil</i>	
🍴	Filet de rougets grillés aux agrumes	23.00 €
🍴	<i>Grilled red mullet fillet with citrus oil</i>	
🍴	Seiche à la plancha en persillade	22.50 €
🍴	<i>Grilled squid with parsley and garlic</i>	
🍴	Sole « Belle Meunière » ou grillée	-selon arrivage-
🍴	<i>Grilled sole or with a lemon butter with parsley</i>	

■ LES VIANDES

🍴	Ris et rognons de veau en persillade	24.00 €
🍴	<i>Sweetbreads and veal kidneys in parsley</i>	
🍴	Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel (300 grs)(Aubrac, salers ou Simmental)	27.00 €
🍴	<i>Entrecôte grillée butter maître d'hôtel (300 grs) (Aubrac, salers or Simmental)</i>	
🍴	Steak tartare classique, ou à la Tropicane, à l'italienne	19.50 €
	<i>(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)</i>	
🍴	Steak tartare classic, or Tropicane, Italian (dried tomatoes and parmesan)	
	<i>(Fillet of beef with fresh fries, and salad)</i>	

■ LES GOURMANDISES

🍴	Assiette du Laitier (Fourme d'Ambert, Cantal Jeune, Tomme Dorée, Brie de Meaux)	7.80 €
🍴	<i>Cheese plate (Fourme d'Ambert, Young Cantal, Golden Tomme, Brie de Meaux)</i>	
🍴	Café gourmand	7.80 €
🍴	<i>Espresso and Small Biscuits, sherbet or ice and brown cream or pastry</i>	
🍴	Mini -Café gourmand	5.00 €
🍴	<i>Espresso and Small Biscuits, sherbet or ice and brown cream or pastry</i>	
🍴	Les tonnelets de pain d'épices aux figues pochées au vin corsé	9.00 €
🍴	<i>Gingerbread kegs with poached figs and full-bodied wine</i>	
🍴	La barre Twixhotan glacé chocolat caramel crispy	9.50 €
🍴	<i>The iced Twixhotan chocolate bar, crispy caramel</i>	
🍴	Carré gourmand aux pistaches, aux framboises...	9.50 €
🍴	<i>Gourmet entremet with pistachios and raspberries</i>	
🍴	La poire en deux façons, rafraîchie à la glace madeleine...	8.50 €
🍴	<i>The pear in two ways, refreshed with madeleine ice cream</i>	
🍴	Ronde de sorbets / Cup of sorbet	8.50 €
	<i>(Poire, Ananas, Orange pressée et Figue)</i>	
	<i>(Pear, Pineapple, Pressed Orange and Fig)</i>	
🍴	Palette de glaces / Cup of ice cream	8.50 €
	<i>(Madeleine, Pistache de Sicile, Cerises confites Amarena, Chocolat prestige)</i>	
	<i>(Madeleine ice cream, Sicilian pistachio, Amarena candied cherries, Prestige chocolate)</i>	

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

For your pleasure, we invite you to choose your wine in cellar

Et / And

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

For our entrees, as for our dishes, our desserts or our wines

Slate is the art of using food from the market to create

Your happiness of the day

All our meats are of French origin (European Community)