■ LES ENTRÉES

- ☺ *Tartare de Saint-Jacques, vinaigrette à la pistache* 12.50 €
- ☺ *Duo de Saumon au fumoir, thon aux saveurs japonaises à la crème de Wasabi* 13.00 €
- ☺ *Tataki de canard, de bœuf à la crème de raifort* 12.50 €
- ☺ *Cecina de León au fumage de chêne IGP, pickles de légumes à la crème de wasabi* 9.50 €

■ 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, Crispy de filet d'anchois, 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, crispy de filets d'anchois, 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 €

*Filets de sardine en escabèche
Pavé de saumon au Citron vert
Ravioli au fromage au jus de volaille écrème*

☺ ☺ ☺ ☺

*Grenadin de veau Archiduc
Pavé de rumsteck, sauce Périgourdine
Dos de flétan au jus de crustacés*

☺ ☺ ☺ ☺

*Gratin de fruits de saison
Brioche perdue aux deux chocolats
Pavlova aux fruits exotiques*

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 :**

☺ *Aïoli gratinée de cabillaud* 21.50 €

■ **Mardi:**

☺ *Magret de canard Gravlax aux accents de cognac* 22.50 €

■ **Mercredi :**

☺ *Brochette de Saint-Jacques à l'ananas, sauce à l'orange* 24.50 €

■ **Jeudi:**

☺ *Carpaccio de Bresaola IGP (Roquette, à l'huile de noix) A discrétion..., frites fraîches* 19.50 €

■ **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 aux agrumes* 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 Tropicaine, 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 €

☺ *Les tonnelets de pain d'épices aux figues pochées au vin corsé* 9.00 €

☺ *La barre Twixhotan glacé chocolat caramel crispy* 9.50 €

☺ *Carré gourmand aux pistaches, aux framboises* 9.50 €

☺ *La poire en deux façons, rafraîchie à la glace madeleine* 8.50 €

Palette de glaces 8.50 €

(Madeleine, Pistache de Sicile, Cerises confites Amarena, Chocolat prestige)

Ronde de sorbets (Poire, Ananas, Orange pressée et Figue) 8.50 €

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)