***⏹LES ENTRÉES***

** ***Bouillon de Saint-Jacques, de crevettes, petits légumes croquants aux saveurs Thaï*** ***12.50 €***

* Scallop soup, shrimp with crunchy vegetables with Thai flavors*

** ***Duo de Saumon au fumoir, thon aux saveurs japonaises à la crème citronnée******13.00 €***

** *Duo of Salmon in smokehouse, tuna with Japanese flavors with lemon cream*

*** Tataki de canard, de bœuf à la crème de raifort 12.50 €***

* Duck tataki, beef with horseradish cream*

*** Trilogie de Foie Gras ‘Foie gras Mi-cuit, Crème Brulée avec son glace foie gras’ 12.50 €***

* Trilogy of Foie Gras 'Foie gras, caramelized foie gras cream with foie gras ice cream*

***⏹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, Panko de colin, crispy de filets d’anchois, sauce au Wasabi,*

*crevettes et rouget snackés, tomates confites et marinées, petit mesclun de saison*

****** *Smoked Salmon, Tuna Tataki, Sliced Cuttlefish, Tuna with Mediterranean Herbs, Fillet of hake*

*Crumbs, Crispy anchovy fillet, Wasabi sauce, shrimp and red mullet, tomato confit and marinated*

*** La Petite Baltique 15.50 €***

* Saumon au fumoir, Tataki de thon, rouget snacké, mi- cuit à l’huile Méditerranéenne*

*aux aromates, Panko de colin, crispy de filets d’anchois, sauce au Wasabi crevettes snackées,*

*tomates confites et marinées petit mesclun de saison*

****** *Smoked Salmon, Tuna Tataki, red mullet, Cooked with Mediterranean Herb Oil, Fillet of hake*

*Crumbs, crispy anchovy fillets, Wasabi sauce shredded shrimps, tomato confit and marinated*

****** ***Salade Caesar de L’Hotan 20.50 € / La petite Salade Caesar de L’Hotan 13.50 €***

* Mesclun de salade, aux filets de poulet Fumés, crispy de filets d’anchois, croustillant au fromage,*

*Lard paysan grillé, Parmesan.*

****** *Mesclun salad, Smoked chicken fillets, crispy anchovy fillets, crispy cheese, peasant bacon*

*with spices, 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 et*

*Morcilla de Bellota, Mozzarella di Bufala Campana à la crème de Vinaigre Balsamique, Parmesan*

****** *Bruschetta with pepper compote, Italian ham, Lomo Cebo de Campo, Chorizo and Coppa*

*di Parma IGP, Mozzarella di Bufala Campana with Balsamic Vinegar cream, Parmesan cheese*

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

***Lundi / Monday :***

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

****** *Scallops with grapefruit butter*

***Mardi / Tuesday :***

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

****** *Veal sirloin Tomato sauce with chorizo*

***Mercredi / Wednesday :***

****** ***Lotte au coulis de Piquillos 24.50 €***

****** *Monkfish with Piquillos coulis*

***Jeudi / Thursday:***

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

*Duck breast with mango sauce*

***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 €***

** *Tuna cooked in salted smokehouse olive oil*

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

** *Filet of red mullet with beetroot emulsion with raspberry vinegar*

*** Seiche à la plancha en persillade 22.50 €***

*Grilled squid with parsleyand garkic*

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

** *Grilled sole or with a lemon butter with parsley*

***⏹LES VIANDES***

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

* Sweetbreads and veal kidneys in parsley*

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

* Grilled tenderloin with morels sauce (300 grs) (Aubrac, salers or Simmental)*

*** Steak tartare classique, ou à la Tropézienne, à l’italienne 19.50 €***

*(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)*

*Steak tartare classic, or Tropézienne, Italian (dried tomatoes and parmesan)*

*(Fillet of beef with fresh fries, and salad)*

***⏹LES GOURMANDISES***

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

** *Cheese plate (Fourme d'Ambert, Young Cantal, Golden Tomme, Brie de Meaux)*

*** Café gourmand 7.80 €***

*Espresso and Small Biscuits, sherbet or ice and brown cream or pastry*

*** Mini -Café gourmand 5.00 €***

*Espresso and Small Biscuits, sherbet or ice and brown cream or pastry*

***Le barreau de chaise aux senteurs cacaotées 10.50 €***



** *Cigar with cocoa scents*

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

** *Exotic dessert and its "Beer" with green banana*

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

** *Homemade yogurt with biscuits*

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

** *Tartlet with three grapefruits, pistachio mousse*

*** Ronde de sorbets /***  *Cup of sorbet*  ***8.50 €***

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

*(Mango, Pink Grapefruit, Orange Sanguine and Blue Coconut Elephant)*

*** Palette de glaces /*** *Cup of ice cream* ***8.50 €***

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

*(Almond milk, Cannelé, Salted caramel and Absolut chocolate)*

***⏹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)***