

■ 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, 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, 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 €

Velouté de champignons, Espuma au lard
Pana cotta de tomate, Glacé au cabécou
Lamelles d'encornets à la Caponata

☞ ☞ ☞ ☞

Filet de daurade au beurre Nantais
Brochette du boucher, sauce chien
Médailillon de veau, réduction de porto

☞ ☞ ☞ ☞

Moelleux au chocolat, glace aux marrons
Far aux pruneaux, Crème Anglais à l'Armagnac
Ile flottante Piña colada
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 cacaotées* 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)