

■ LES ENTRÉES

- ☞ *Tartare de Saint-Jacques au citron vert, Caviar de Capelan aux saveurs iodées.* 12.50 €
- ☞ *Trio de saumon au fumoir, Saumon confit, thon en Tataki à la crème de raifort* 13.00 €
- ☞ *Filet de bœuf au sel, mayonnaise à la graine de Brassicaceae* 12.50 €
- ☞ *Balade matinale du Poitou à la Provence* 11.50 €

■ LES GRANDES OU PETITES SALADES

- ☞ *La Grande Baltique* 22.50 €
- ☞ *Saumon au fumoir, Saumon confit, Tataki de thon, Emincé de seiche, salaison de Thon mi- cuit, à l'huile Méditerranéenne aux aromates, crispy de filets d'anchois, sauce au Wasabi, crevettes et rouget snackés, tomates confites et marinées, petit mesclun de saison*
- ☞ *La Petite Baltique* 15.50 €
- ☞ *Saumon au fumoir, saumon confit, Tataki de thon, rouget snacké, mi- cuit à l'huile Méditerranéenne aux aromates, 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, Parmigiano Reggiano AOP..*
- ☞ *La salade Italienne* 23.00 € / *La petite salade Italienne* 13.50 €
- ☞ *Focaccia à la poivronade, à la Tapenade du moment, tomates séchées, copeaux de jambon Italien à la truffe blanche d'été, Parmigiano Reggiano AOP.*

■ 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 Françaises (Communauté européenne)

■ **A chaque jours ses plaisirs...**

■ **LES PLATS DU JOUR**

■ **Lundi :**

☞ *Filet de bar au coulis de tomates aux exaltations de fraise* 23.50 €

■ **Mardi:**

☞ *Tian d'agneau à la compotée d'échalotes* 22.50 €

■ **Mercredi :**

☞ *Aïoli de Lotte gratinée* 24.50 €

■ **Jeudi:**

☞ *Ballotine de volaille, au bouillon parfumé au basilic Thai* 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 €

☞ *Filets de rougets grillés, vinaigrette acidulée à la fraise aux accents balsamiques* 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 à l'os à moelle gratiné (250 gr) (Aubrac, Salers ou Simmental)* 26.50 €

☞ *Steak tartare classique, ou à la Tropézienne, à la Dijonnaise* 19.50 €
(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)

☞ *Steak tartare Sweet & Sour à la Truffe 'Tuber Aestivum'* 23.50 €
(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)

■ *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 Françaises (Communauté européenne)

■ **MENU DE LA SEMAINE à 25.00 €**

*Panna cotta aux Asperges givrées
Crème de chou-fleur, Espuma aux moules
Sardines en Escabèche*

☺ ☺ ☺ ☺

*Lamelles d'encornets en persillade
Ballotine de volailles à l'estragon
Onglet de bœuf, Sauce du bordelais*

☺ ☺ ☺ ☺

*Crémé d'Anjou aux fraises
Mousse Orangette
Coupe glacée Arlequin*

Nous vous proposons également la formule à 20.00 €

■ *Entrée et Plat ou Plat et Dessert*

■ *Choix dans le menu à 25.00 €*

■ **LES GOURMANDISES**

☺ <i>Assiette du Laitier</i> <i>(Fourme d'Ambert, Cantal Jeune, Tomme Dorée, Coulommiers farci aux abricots, aux pistaches)</i>	7.80 €
☺ <i>Café gourmand</i>	7.80 €
☺ <i>Mini -Café gourmand</i>	5.00 €
☺ <i>'ça tourne' aux pommes</i>	9.50 €
☺ <i>Le délice de Maya</i>	9.00 €
☺ <i>Les Highlands chocolatés à la brise givrée de Bailey's</i>	10.50 €
☺ <i>La fraise rhubarbe façon Cheese Cake</i>	10.00 €
<i>Palette de glaces</i> <i>(Bailey's, Amande douce, Duo de miel aux pignons et chocolat noir extra)</i>	8.50€
<i>Ronde de sorbets</i> <i>(Citron intense, Cidre fermier, Fraises des bois et Fruits de la passion)</i>	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 ...*

☺ <i>Le Chocolat Noir aux fruits :</i>	8.00 €
☺ <i>Le Chocolat au lait :</i>	7.90 €
☺ <i>Le Chocolat blanc :</i>	6.90 €