

■ LES ENTRÉES

- ☞ **Tartare de Saint-Jacques au citron vert, Caviar de Capelan aux saveurs iodées.** **12.50 €**
- ☞ *Scallop tartare with lime, Capelin Caviar with iodized flavors.*
- ☞ **Trio de saumon au fumoir, Saumon confit, thon en Tataki à la crème de raifort** **13.00 €**
- ☞ *Salmon trio in the smokehouse, confit salmon, Tataki tuna with horseradish cream.*
- ☞ **Filet de bœuf au sel, mayonnaise à la graine de Brassicaceae** **12.50 €**
- ☞ *Fillet of beef with salt, mayonnaise with Brassicaceae seed*
- ☞ **Balade matinale du Poitou à la Provence** **11.50 €**
- ☞ *Goat's gazpacho, tomato tartare with tapenades*

■ 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*
- ☞ *Smoked Salmon, Confit Salmon, Tuna Tataki, Cuttlefish Cuttlefish, Cured Tuna Salmon, Mediterranean Herb Oil, Crispy Anchovy Fillets, Wasabi Sauce, Shrimp and Red mullet, Candied Tomato Marinated , small mesclun of season*
- ☞ **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*
- ☞ *Smoked Salmon, Confit Salmon, Tuna Tataki, Snack Red Mullet, Half-cooked in Mediterranean Oil with Herbs, Crispy Anchovy Fillets, Wasabi Sauce, Preserved Tomatoes and Marinated Small Mesclun Season*
- ☞ **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, farmer bacon with spices, Parmesan.*
- ☞ **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.*
- ☞ *Focaccia with pepperoni, tapenade of the moment, dried tomatoes, shavings of Italian ham with white truffle, Parmigiano Reggiano PDO.*

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

Lundi / Monday :

- ☞ **Filet de bar au coulis de tomates aux exaltations de fraise** **23.50 €**
- ☞ *Bar fillet with tomato coulis with strawberry exaltations*

Mardi / Tuesday :

- ☞ **Tian d'agneau à la compotée d'échalotes** **22.50 €**
- ☞ *Fillet of lamb with shallot compote*

Mercredi / Wednesday :

- ☞ **Aïoli de Lotte gratinée** **24.50 €**
- ☞ *Aioli of Monkfish*

Jeudi / Thursday:

- ☞ **Ballotine de volaille, au bouillon parfumé au basilic Thaï** **22.50 €**
- ☞ *Poultry ballotine with Thai basil flavored broth*

Vendredi / Friday :

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

■ LES POISSON

☞ Thon, mi- cuit en salaison au fumoir à l'huile Méditerranéenne	24.50 €
☞ <i>Tuna cooked in salted smokehouse with olive oil</i>	
☞ Filets de rougets grillés, vinaigrette acidulée à la fraise aux accents de balsamique	23.00 €
☞ <i>Filets of grilled red mullet, strawberry and balsamic vinaigrette</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>	
☞ Filet de bœuf grillé à l'os à moelle gratiné (250 gr) (Aubrac, salers ou Simmental)	26.50 €
☞ <i>Grilled beef tenderloin, grated marrow (250 grs) (Aubrac, salers or Simmental)</i>	
☞ Steak tartare classique, ou à la Tropicane, à la Dijonnaise	19.50 €
☞ <i>(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)</i>	
☞ Steak tartare classic, or Tropicane or with light mayonnaise	
☞ <i>(Fillet of beef with fresh fries, and salad)</i>	
☞ Steak tartare Sweet & Sour à la Truffe 'Tuber Aestivum'	23.50 €
☞ <i>(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)</i>	
☞ Sweet & Sour Tartare Steak with Truffle 'Tuber Aestivum	
☞ <i>(Fillet of beef with truffle served with fresh fries, and mesclun of salads)</i>	

■ LES GOURMANDISES

☞ Assiette du Laitier (Fourme d'Ambert, Cantal Jeune, Tomme Dorée, Coulommiers)	7.80 €
☞ <i>Cheese plate (Fourme d'Ambert, Young Cantal, Golden Tomme, Coulommiers)</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>	
☞ 'ça tourne' aux pommes	9.50 €
☞ <i>Chocolate and apple flavored dessert</i>	
☞ Le délice de Maya	9.00 €
☞ <i>Crunchy biscuit, with light honey mousse</i>	
☞ Les Highlands chocolatés à la brise givrée de Bailey's	10.50 €
☞ <i>Bailey's Ice Cream Dark Chocolate Cake</i>	
☞ La fraise rhubarbe façon Cheese Cake	10.00 €
☞ <i>Strawberry, rhubarb Cheese Cake style</i>	
☞ Ronde de sorbets / Cup of sorbets	8.50 €
☞ <i>(Citron intense, Cidre fermier, Fraises des bois et Fruits de la passion)</i>	
☞ <i>(Intense lemon, farmhouse cider, wild strawberries and passion fruit)</i>	
☞ Palette de glaces / Cup of ice creams	8.50 €
☞ <i>(Bailey's, Amande douce, Duo de miel aux pignons et chocolat noir extra)</i>	
☞ <i>(Bailey's, sweet almond, honey and pine nuts and extra dark chocolate)</i>	

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

Your happiness of the day

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)