



L'HOTAN

NOS PLATS A LA CARTE



LES ENTRÉES

Magret de canard au bouillon

Thaï fraîcheur 12.00€

Duck breast in fresh Thai broth

Œuf aux saveurs provençales 11.00€

Soft-boiled egg

with Provencal vegetables

LES PLATS

**Duo de Saint-Jacques & Gambas
vinaigrette au curry 23.50€**

*Duo of scallops & prawns
with curry vinaigrette*

Filet de bœuf cuit au sel et paprika,

Frites fraîches 23.00€

*Beef tenderloin cooked in salt and
paprika, Fresh fries*





L'HOTAN

MENU DE LA SEMAINE



Menu à 25.00 €

*Cucumber gazpacho, Goat cheese sorbet
Coleslaw with shrimps, roasted sesame*

*Pan-fried duck heart with
a blackcurrant and raspberry vinaigrette
Sea bream fillet with peppers*

*Romanoff strawberry cup
Apricot tartlets, pistachio ice cream*

*We also offer
the formula at 20.00 €
Starter and Main or Main and Dessert*

Menu à 25.00 €

*Gaspacho de concombre,
Sorbet Chèvre
Salade de chou aux crevettes
façon asiatique*

*Poêlée de Cœur de canard
Vinaigrette Cassis, framboise
Filet de dorade aux poivrons*

*Coupe Romanoff
Tartelettes aux abricots,
glace à la pistache*

*Nous vous proposons également
La formule à 20.00 €*





L'HOTAN

NOS SALADES



La Grande Baltique / The Great Baltic

26.50€

Saumon fumé, Saumon confit, blinis aux œufs de truite, filet de rouget snacké à l'huile méditerranéenne aux herbes, filet de hareng fumé, Calmars frits, Crevettes panées, anchois croustillant, tomates confites et marinées, mesclun de saison sauce aux agrumes.

Smoked salmon, Confit salmon, blinis with trout eggs, red mullet fillet seared in Mediterranean oil with herbs, smoked herring fillet, fried calamari, breaded shrimps, crispy anchovies, candied and marinated tomatoes, seasonal mesclun citrus sauce.

La Petite Baltique / The Little Baltic

17.50€

Saumon fumé, Saumon confit, blinis aux œufs de truite, filet de hareng fumé, Calmars frits, Crevettes panées, anchois croustillant, tomates confites et marinées, mesclun de saison sauce aux agrumes.

Smoked salmon, Confit salmon, blinis with trout eggs, smoked herring fillet, fried calamari, breaded shrimps, crispy anchovies, candied and marinated tomatoes, seasonal mesclun citrus sauce.





L'HOTAN

NOS SALADES



La Grande Italienne / The Great Italian

25.00€

Spianata piccante, jambon cru fumé speck, Coppa Di Parma IGP, Mozzarella Burrata marinée à l'huile fumée, légumes du soleil en antipasti, tomates séchées, Artichauts confits, Parmigiano Reggiano AOP, mesclun de saison

Spicy spianata, bacon ham, Coppa Di Parma IGP, Smoked oil marinated Mozzarella Burrata, appetizer vegetables, sun-dried tomatoes, candied artichokes, AOP Parmigiano Reggiano, seasonal mesclun

La Petite Italienne / The Little Italian

21.00€

Spianata piccante, jambon cru fumé speck, Coppa Di Parma IGP, légumes du soleil en antipasti, tomates séchées, Artichauts confits, Parmigiano Reggiano AOP, mesclun de saison

Spicy spianata, bacon ham, Coppa Di Parma IGP, appetizer vegetables, sun-dried tomatoes, candied artichokes, AOP Parmigiano Reggiano, seasonal mesclun





L'HOTAN

NOS GOURMANDISES



LES GOURMANDISES

Assiette du Laitier	7.80€
<i>Fromages de nos régions, Caractères de chez nous</i>	
<i>Cheese plate</i>	
<i>Cheeses from our region, Local characters</i>	
Méli-mélo fraise verveine	10.50€
<i>'Crème légère vanillée, poivre Kâmpôt'</i>	
<i>Strawberry, verbena, vanilla cream, Kâmpôt pepper</i>	
Tartelette chocolat au lait, acidulée	10.50€
<i>Tart chocolate milk, sour flavors</i>	
Café gourmand	7.80€
<i>Espresso and Small Biscuits or pastry</i>	
Mini-Café gourmand	5.00€
<i>Espresso and Small Biscuits, cream or pastry</i>	

A Chaque jours ses plaisirs...

*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*

Each day.... his DISHES

*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





L'HOTAN

LA SÉLECTION DE L'ÉPICURIEN



Avec notre sélection, nous allons pour votre plus grand plaisir, Faire une petite balade dans les vignobles de France

With our selection, we are going for your greatest pleasure in a small walk in the vineyards of France

Blanquette de Limoux :

Blanquette Ancestrale "Cuvée Héritage" 6.15€

Blanquette "Cuvée Caractère Brut" 6.15 €

Vin de Limoux :

Chapelle Sainte-Barbe D. Capdepon 2019

6.80 €

Vin des Faugères :

Château de la liquière "Cuvée Cistus" 2019 6.80 €

Vins des Cabardès :

Domaine de Cazaban "Jour de Vigne" 2018 7.20 €

Vin du Pic Saint-Loup :

Château de la Salade 2018 7.20 €

Vin des côteaux D'AIX :

Château du Seuil " 2020 7.20 €

