



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 €

*Crispy chicken with cereals
Salmon salad bowl*

*Plaice fillet with coconut sauce, curry
Guinea fowl leg with mushrooms*

*Nectarine soup with peach sorbet
Matcha tea crème brûlée, strawberry compote*

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

Menu à 25.00 €

*Crispy chicken aux céréales
Salade bowl au saumon*

*Roulé de plie sauce coco, curry
Suprême de pintade aux champignons*

*Soupe de nectarines, au sorbet pêche
Crème brûlée au thé Matcha, compotée
aux fraises*

Nous vous proposons également

*La formule à 20.00 €
Entrée et Plat ou Plat et Dessert*





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€

Fromages de nos régions, Caractères de chez nous

Cheese plate

Cheeses from our region, Local characters

Méli-mélo fraise verveine 10.50€

'Crème légère vanillée, poivre Kâmpôt'

Strawberry, verbena, vanilla cream, Kâmpôt pepper '

Tartelette chocolat au lait, acidulée 10.50€

Tart chocolate milk, sour flavors

Café gourmand 7.80€

Espresso and Small Biscuits or pastry

Mini-Café gourmand 5.00€

Espresso and Small Biscuits, cream or pastry

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 Minervois :

Château Massamier la Mignarde 2017 6.80 €

Vin du Jurançon:

Domaine de Cauhapé Chant des Vignes 2013 6.80 €

Vins de Collioure :

Collioure Cornet " L'Abbé Rous" 2017 7.20 €

Vin de France " Limoux" :

Domaine les trois Fontaines "Pinot noir" 7.20 €

Vin des côteaux D'AIX :

Château du Seuil " 2020 7.20 €

