



L'HOTAN

NOTRE PHYLOSOPHIE



*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

*Pour votre poisson, nous participons au
programme Mr.GOODFISH*

*Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
(Communauté européenne)*

*Variété de nos truffes :
Tuber aestivum, Tuber uncinatum*

*For our starters, as for our dishes, our
desserts or our wines*

*Slate is the art of using market food
to create*

Your happiness of the day

*For your fish, we participate in the Mr.
GOODFISH program*

*All our meats are of French origin
(European Community)*

*Variety of our truffles:
Tuber aestivum, Tuber uncinatum*





L'HOTAN

NOS ENTRÉES A LA CARTE



LES ENTRÉES / THE STARTERS

Crispy de poulet à la truffe 13.00€

Crispy chicken with truffle

Houmous, vinaigrette aux pistaches 9.50€

Hummus with pistachio vinaigrette

Carpaccio de Saint-Jacques

à la tomate épicée 14.50€

Spicy tomato scallop carpaccio



*Champignons confits aux aromates,
chiffonnade de magret séché 12.50€*

*Candide mushrooms with aromatics,
with dried duck breast*





L'HOTAN

MENU DE LA SEMAINE



Menu à 25.00 €

Strawberry tomato gazpacho, mint espuma
Tartlet with fine herbs and vegetables

Cod fillet with anchovy butter
Pork mignon, Gorgonzola sauce

Plum tarts, plum whipped cream
Chocolate fondant, passion fruit sorbet

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

Menu à 25.00 €

Gaspacho de tomates à la fraise,
espuma à la menthe
Tartelette du jardinier aux fines herbes

Dos de cabillaud au beurre d'anchois
Mignon de porc, sauce au Gorgonzola

Tartes aux prunes, chantilly légère aux prunes
Fondant au chocolat aux fruits de la passion

Nous vous proposons également

La formule à 20.00 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert





L'HOTAN

NOS PLATS A LA CARTE



NOS POISSONS / OUR FISHES

Seiche coulis de tomates au Chorizo 23.50€
Cuttlefish coulis of tomatoes with chorizo

Sole « Belle Meunière » ou grillée 24.50€
Grilled sole or sole with lemon butter

Thon au lait de coco parfumé au curry 24.50€
Tuna in coconut milk flavored with curry

NOS VIANDES / OUR MEATS

Entrecôte maturée grillée (300 grs) 32.00€
Grilled matured sirloin Charolaise

Filet de bœuf cuit au sel et paprika 24.00 €
Beef tenderloin cooked in salt and paprika

Ris et rognons à la crème de truffes 23.50€
Sweetbreads and kidneys with truffle cream





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, Rostello à la truffe d'été, 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, Rostello with summer truffle, 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, Rostello à la truffe d'été, Coppa Di Parma IGP, légumes du soleil en antipasti, tomates séchées, Artichauts confits, Parmigiano Reggiano AOP, mesclun de saison

Spicy spianata, Rostello with summer truffle, Coppa Di Parma IGP, appetizer vegetables, sun-dried tomatoes, candied artichokes, AOP Parmigiano Reggiano, seasonal mesclun





L'HOTAN

NOS PLATS DE LA SEMAINE



A Chaque jours ses plaisirs...

Every day its pleasures ...

Lundi :

Filets de rougets grillés,

beurre d'anchois 23.50 €

Grilled red mullet fillets, anchovy butter

Mardi:

Carpaccio de veau à la romanesco 20.50 €

Veal carpaccio with tomato

Mercredi :

Lotte à la crème de crustacés 24.50 €

Monkfish with shellfish cream

Jeudi :

Tartare de boeuf à la japonaise

agrémenté de wakamé 23.00 €

Japanese-style beef tartare with wakame



Vendredi :

Parillada des vents et marées 28.00 €

Assortment of grilled fish





L'HOTAN

NOS GOURMANDISES



LES GOURMANDISES

*Fromages de nos régions, Caractères
de chez nous* **8.50€**

Cheeses from our region, Local characters

LE T.T.C **10.50€**

Tart with 5 chocolate preparations

Sablé Breton aux couleurs exotiques **9.50€**

Breton shortbread with exotic fruits

**Tacos de poire pochée aux épices douces,
Chantilly à la Williamine** **10.50 €**

*Poached pear tacos with sweet spices,
Williamine Chantilly cream*

LES GOURMANDISES

Café gourmand **7.80 €**

Espresso and Small Biscuits or pastry

Mini-Café gourmand **5.00€**

Espresso and Small Biscuits, cream or pastry





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 €

