



L'HOTAN

NOTRE PHILOSOPHIE



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

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)

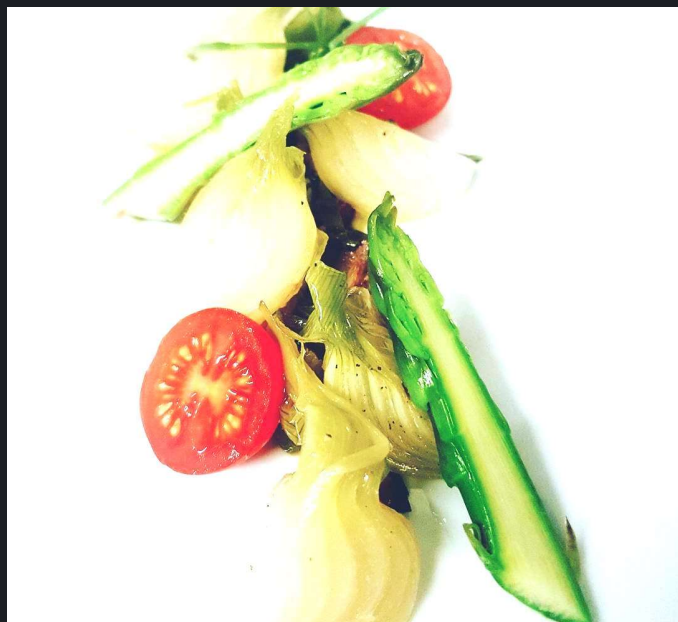
Variety of our truffles: Tuber aestivum, Tuber uncinatum





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€

Carpaccio of scallops with spicy tomato



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

*Candide mushrooms with aromatics,
with dried duck breast*





L'HOTAN

NOS SALADES



La Grande Baltique 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, Calamars frits, Crevettes panées, anchois croustillant, tomates confites et marinées, mesclun de saison sauce aux agrumes.

La Petite Baltique 17.50€

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

La Grande Italienne 25.00€

Spianata piccante, Rostello à la truffe d'été, jambon cru fumé speck, Mozzarella Burrata marinée à l'huile fumée, légumes du soleil en antipasti, tomates séchées, Artichauts confits, Parmigiano Reggiano AOP, mesclun de saison

La Petite Italienne 21.00€

Spianata piccante, Rostello à la truffe d'été, jambon cru fumé speck, légumes du soleil en antipasti, tomates séchées, Artichauts confits, Parmigiano Reggiano AOP, mesclun de saison





L'HOTAN

NOS PLATS A LA CARTE



NOS POISSONS / OUR FISHES

Seiche coulis de tomates au Chorizo 24.50€

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€

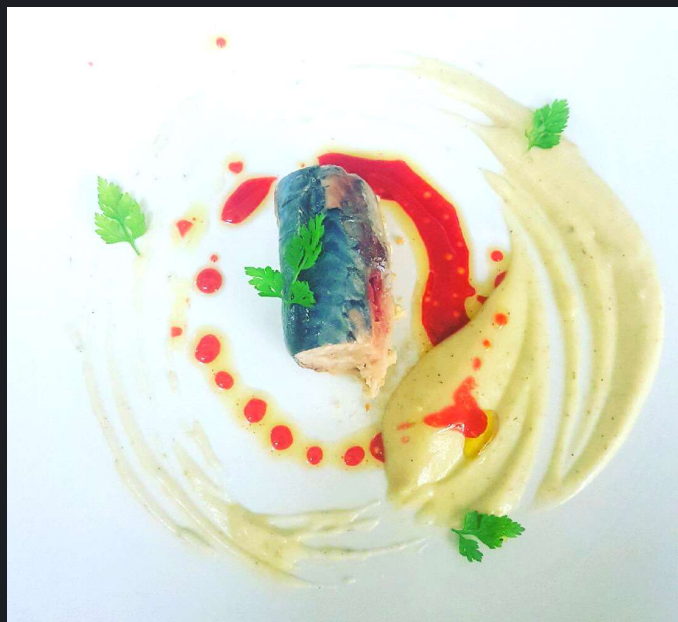
Sweetbreads and kidneys with truffle cream





L'HOTAN

NOS 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:

*Tataki de bœuf au Wakamé 20.50 €
Beef tataki with Wakame*

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

MENU DE LA SEMAINE

Menu à 25.00 €



Ravioles aux truffes au jus de volaille truffé
Salade Gersoise à la ganache de foie gras
Truffle ravioli with truffled poultry juice
Gersoise salad with foie gras mousse

Sauté de cerf Grand Veneur
Filet de flétan, sauce au curry Breton
Grand Veneur deer stir-fry
Halibut fillet, Breton curry sauce



La Banquise Citronnée
aux accents de chocolat
Le miellé de poire aux amandes croquantes
Lemon Ice Cream with chocolate accents
Pear honey with crunchy almonds

Nous vous proposons également
La formule à 20.00 €
Entrée et Plat ou Plat et Dessert
We also offer the formula at 20.00 €
Starter and Main or Main and Dessert





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*





NOS TABLETTES, STARLETTES À LA DÉCOUPETTE...



Nos tablettes, Starlettes à la découpette...

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 ...

Le Chocolat Noir : 8.50 €

Le Chocolat au lait : 8.50 €

Le Chocolat Blanc : 8.50 €

Our tablets, Starlets at the cutting ...

The creations of our Pastry Chef

"Jean-Sébastien" with Cocoa BARRY

*On a board, a tablet of 150 grs that you will
have to share yourself*

*For a moment, Gastronomic, Aromatic,
Unique and playful*

Our bars, Starlets with cut-outs ...

Dark Chocolate: 8.50 €

Milk chocolate: 8.50 €

White Chocolate: 8.50 €

