



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)

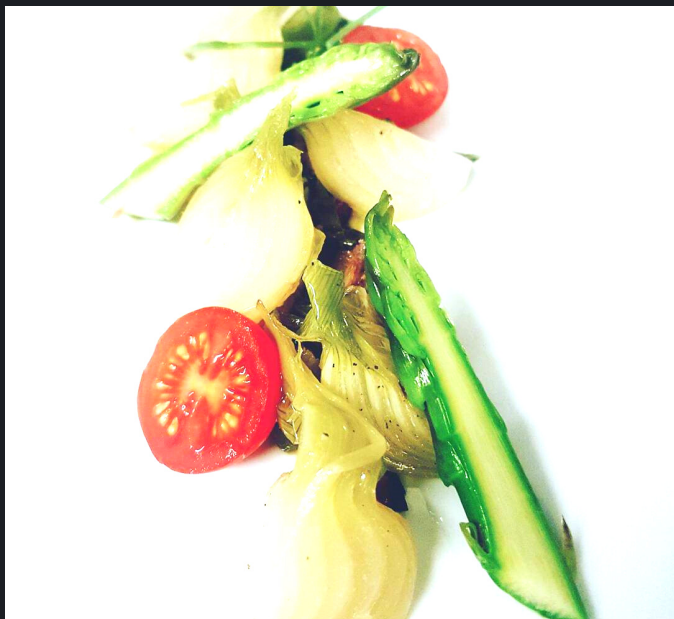
Variety of our truffles: Tuber aestivum, Tuber uncinatum





L'HOTAN

NOS ENTRÉES A LA CARTE



LES ENTRÉES / THE STARTERS

*Falafels aux fèves, sauce aigre douce
aux fruits de la passion 13.00€*

*Falafels with broad beans, sweet and sour
passion fruit sauce*

*Houmous aux agrumes,
vinaigrette à la pistache 9.50€*
Citrus Hummus, pistachio vinaigrette



*Fraîcheur de chèvre
aux poivrons givrés 13.50€*
Fresh goat cheese with frosted peppers





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 haddock 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 haddock 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 en Persillade, sauce Aïoli 24.50€

Cuttlefish in parsley, Aioli sauce

Thon au lait de coco parfumé au curry 24.50€

Tuna in coconut milk flavored with curry

NOS VIANDES / OUR MEATS

Filet de bœuf Grillé,

Beurre Maître d'hôtel 24.00 €

Grilled fillet of beef, butter with parsley

Côtes de cochon Noir Caramélisée 22.50 €

Caramelized Black Pork Ribs





L'HOTAN

MENU DE LA SEMAINE

Menu à 25.00 €



Salade de boulgour et quinoa aux cranberries,

Vinaigrette aux framboises

Salade de crevettes aux mandarines

*Bulgur and quinoa salad with cranberries,
raspberry vinaigrette*

Tangerine Shrimp Salad

Filet de dorade Vichyssoise

Suprême de pintade Grand-mère

Fillet of sea bream, skimmed leek sauce

*Guinea fowl supreme, white onion,
bacon and mushroom sauce*

Tartelette à la Rhubarbe, sorbet à la fraise

Fondant au chocolat,

à la fraîcheur de chocolat blanc

Rhubarb tartlet, strawberry sorbet

*Chocolate fondant,
white chocolate ice cream*

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

Duo de churros, pets de nonne 9.00€

Gelée aux deux coca-cola

Duo of churros, nun's farts, two coca-cola jelly

L'Orangerie 10.50€

*Douce rencontre entre le chocolat et l'orange
aux accents Safranés*

*The clever mix between chocolate and orange
with hints of saffron*

Douceur Asiatique 9.50€

*Biscuit macaron framboise, à la douceur de Litchi
Raspberry macaroon cookie with Litchi sweetener*

LES GOURMANDISES

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

Cheeses from our region, Local characters

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 €

