

## ■ LES ENTRÉES

- ☞ *Tartare de Saint-Jacques au citron vert, Caviar de Capelan aux saveurs iodées.* 12.50 €
- ☞ *Scallop tartare with lime, Capelin Caviar with iodized flavors.*
- ☞ *Trio de saumon au fumoir, Saumon confit, thon en Tataki à la crème de raifort* 13.00 €
- ☞ *Salmon trio in the smokehouse, confit salmon, Tataki tuna with horseradish cream.*
- ☞ *Soupe de melon, beignets de crevettes au curry* 12.50 €
- ☞ *Melon soup, shrimp fritters, curry sauce*
- ☞ *Gaspacho de mozzarella au basilic, tartare de tomates, poivron givré* 11.50 €
- ☞ *Basil mozzarella gazpacho with tomato tartare and sweet pepper ice cream*

## ■ LES GRANDES OU PETITES SALADES

- ☞ *La Grande Baltique* 23.00 €
- ☞ *Saumon au fumoir, Saumon confit, Tataki de thon, Emincé de seiche, salaison de Thon mi-cuit à l'huile Méditerranéenne et aux aromates, Beignets de crevettes, sauce au Wasabi, rouget snacké, tomates confites et marinées, petit mesclun de saison*
- ☞ *Smoked Salmon, Confit Salmon, Tuna Tataki, Cuttlefish Cuttlefish, Tuna Cured with Mediterranean Oil and Herbs, Shrimp Fritters, Wasabi Sauce, Snapper, Candied and Marinated Tomatoes, Small Seasonal Mesclun*
- ☞ *La Petite Baltique* 16.00 €
- ☞ *Saumon au fumoir, saumon confit, Tataki de thon, rouget snacké, mi-cuit à l'huile Méditerranéenne aux aromates, Beignets de crevettes, sauce au Wasabi tomates confites et marinées petit mesclun de saison*
- ☞ *Smoked Salmon, Confit Salmon, Tuna Tataki, Snack Red Mullet, Half-cooked Mediterranean Herb Oil, Shrimp Fritters, Wasabi Sauce Tomato Confit and Marinated Small Mesclun Season*
- ☞ *Salade Caesar de L'Hotan* 20.50 € / *La petite Salade Caesar de L'Hotan* 13.50 €
- ☞ *Mesclun de salade, aux filets de poulet fumés, crispy de filets d'anchois, croustillant au fromage, Lard paysan grillé, Parmesan.*
- ☞ *Mesclun salad, Smoked chicken fillets, crispy anchovy fillets, crispy cheese, farmer bacon with spices, Parmesan.*
- ☞ *La salade Napolitaine* 24.50 € / *La petite salade Napolitaine* 17.50 €
- ☞ *Focaccia à la poivronnade, Mozzarella Burratina, tomates séchées, Poivrons grillés, copeaux de jambon Italien à la truffe blanche d'été, Parmigiano Reggiano AOP.*
- ☞ *Focaccia with pepper sauce, Mozzarella Burratina, sun-dried tomatoes, grilled peppers, Italian ham with white summer truffle, Parmigiano Reggiano AOP*

**A chaque jours ses plaisirs... LES PLATS DU JOUR / Each day.... his DISHES**

**Lundi / Monday :**

- ☞ *Filet de bar au coulis de tomates aux exaltations de fraise* 23.50 €
- ☞ *Bar fillet with tomato coulis with strawberry exaltations*

**Mardi / Tuesday :**

- ☞ *Tian d'agneau à la compotée d'échalotes* 22.50 €
- ☞ *Fillet of lamb with shallot compote*

**Mercredi / Wednesday :**

- ☞ *Aïoli de Lotte gratinée* 24.50 €
- ☞ *Aioli of Monkfish*

**Jeudi / Thursday:**

- ☞ *Filet de bœuf au sel, mayonnaise à la graine de Brassicaceae, frites fraîches* 24.50 €
- ☞ *Fillet of beef with salt, mayonnaise with mustard seed, fresh fries*

**Vendredi / Friday :**

- ☞ *Parillada des vents et marées/ Fish fillets and grilled seafood* 26.50 €

### ■ LES POISSON

☞ <i>Thon, mi- cuit en salaison au fumoir à l'huile Méditerranéenne</i>	24.50 €
☞ <i>Tuna cooked in salted smokehouse with olive oil</i>	
☞ <i>Filets de rougets grillés, vinaigrette acidulée à la fraise aux accents de balsamique</i>	23.00 €
☞ <i>Filets of grilled red mullet, strawberry and balsamic vinaigrette</i>	
☞ <i>Seiche à la plancha en persillade</i>	22.50 €
☞ <i>Grilled squid with parsley and garlic</i>	
☞ <i>Sole « Belle Meunière » ou grillée</i>	-selon arrivage-
☞ <i>Grilled sole or with a lemon butter with parsley</i>	

### ■ LES VIANDES

☞ <i>Ris et rognons de veau en persillade</i>	24.00 €
☞ <i>Sweetbreads and veal kidneys in parsley</i>	
☞ <i>Filet de bœuf grillé à l'os à moelle gratiné (250 gr) (Aubrac, salers ou Simmental)</i>	26.50 €
☞ <i>Grilled beef tenderloin, grated marrow (250 grs) (Aubrac, salers or Simmental)</i>	
☞ <i>Steak tartare classique, ou à la Tropicaine, à la Dijonnaise</i>	19.50 €
☞ <i>(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)</i>	
☞ <i>Steak tartare classic, or Tropicaine or with light mayonnaise</i>	
☞ <i>(Fillet of beef with fresh fries, and salad)</i>	
☞ <i>Steak tartare Sweet &amp; Sour à la Truffe 'Tuber Aestivum'</i>	23.50 €
☞ <i>(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)</i>	
☞ <i>Sweet &amp; Sour Tartare Steak with Truffle 'Tuber Aestivum</i>	
☞ <i>(Fillet of beef with truffle served with fresh fries, and mesclun of salads)</i>	

### ■ LES GOURMANDISES

☞ <i>Assiette du Laitier (Fourme d'Ambert, Cantal Jeune, Tomme Dorée, Coulommiers)</i>	7.80 €
☞ <i>Cheese plate (Fourme d'Ambert, Young Cantal, Golden Tomme, Coulommiers)</i>	
☞ <i>Café gourmand</i>	7.80 €
☞ <i>Espresso and Small Biscuits, sherbet or ice and brown cream or pastry</i>	
☞ <i>Mini -Café gourmand</i>	5.00 €
☞ <i>Espresso and Small Biscuits, sherbet or ice and brown cream or pastry</i>	
☞ <i>Soupe givrée de nectarines</i>	8.50 €
☞ <i>Frosted soup of nectarines</i>	
☞ <i>Cocktail ananas, fraises aux senteurs de Ricqlès</i>	9.50 €
☞ <i>Pineapple cocktail with strawberries and Ricqlès scents</i>	
☞ <i>L'autre tiramisu aux framboises, à la pistache</i>	9.50 €
☞ <i>Raspberry tiramisu with pistachio</i>	
☞ <i>Les textures chocolates</i>	10.50 €
☞ <i>Mousse and cream with dark chocolate with crispy biscuit</i>	
☞ <i>Ronde de sorbets / Cup of sorbets</i>	8.50 €
☞ <i>(Mojito, melon, framboise et ananas)</i>	
☞ <i>(Mojito, melon, raspberry and pineapple)</i>	
☞ <i>Palette de glaces / Cup of ice creams</i>	8.50 €
☞ <i>(Tiramisu, pistache, Noir de réglisse et Chocolat blanc)</i>	
☞ <i>(Tiramisu, Pistachio, Liquorice Black and White Chocolate)</i>	

*For your pleasure, we invite you to choose your wine in cellar*

*Your happiness of the day*

*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*

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