

■ LES ENTRÉES

☞	Tartare de Saint-Jacques aux saveurs iodées à la main de Bouddha	12.50 €
	<i>Tartar of scallops with fruits of Buddha</i>	
☞	Trio de saumon au fumoir, Cabillaud, Saumon confit, à la vinaigrette de Kalamansi	13.00 €
	<i>Smoked salmon, Cod, Salmon confit,, Kalamansi vinaigrette</i>	
☞	Soupe de rouget à la graine de moutarde	12.50 €
	<i>Red mullet soup with mustard seed</i>	
☞	Pana cotta de mozzarella fumée au basilic, tartare de tomates, poivron givré	11.50 €
	<i>Smoked mozzarella panna cotta with basil, tomato tartare, frosted pepper</i>	

■ LES GRANDES OU PETITES SALADES

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

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

Lundi / Monday :

☞	Dos de cabillaud 'Terre & Mer'	23.50 €
	<i>Back of cod 'Land & Sea'</i>	

Mardi / Tuesday :

☞	Entrecôte maturée (300 grs) Charolaise	32.00 €		(500 grs) Charolaise	48.00 €
☞	Sirloin mated (250 grs) Charolais			(500 grs) Charolais	

Mercredi / Wednesday :

☞	Lotte à la crème de Piquillos	24.50 €
	<i>Monkfish with cream of Piquillos</i>	

Jeudi / Thursday:

☞	Magret de canard aux figues rôties au parmesan	22.50 €
	<i>Duck breast with roasted figs with Parmesan cheese</i>	

Vendredi / Friday :

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

■ LES POISSON

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

■ LES VIANDES

☞ Ris et rognons de veau en persillade	24.00 €
☞ <i>Sweetbreads and veal kidneys in parsley</i>	
☞ Filet de bœuf grillé au poivre de Sichuan (250 gr) (Aubrac, Salers ou Simmental)	26.50 €
☞ <i>Grilled beef fillet with Sichuan pepper (250 gr) (Aubrac, Salers or Simmental)</i>	
☞ Steak tartare classique, ou à la Tropézienne, à la Dijonnaise	19.50 €
☞ <i>(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)</i>	
☞ <i>Steak tartare classic, or Tropézienne or with light mayonnaise</i>	
☞ <i>(Fillet of beef with fresh fries, and salad)</i>	
☞ Steak tartare Sweet & Sour à la Truffe 'Tuber Aestivum'	23.50 €
☞ <i>(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)</i>	
☞ <i>Sweet & 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

☞ Assiette du Laitier (Fourme, Cantal Jeune, Tomme Dorée, Marbré au Roquefort)	7.80 €
☞ <i>(Fourme d'Ambert, Cantal Young, Tomme Dorée, Roquefort, gingerbread with pears)</i>	
☞ Café gourmand	7.80 €
☞ <i>Espresso and Small Biscuits, sherbet or ice and brown cream or pastry</i>	
☞ Mini -Café gourmand	5.00 €
☞ <i>Espresso and Small Biscuits, sherbet or ice and brown cream or pastry</i>	
☞ Trinitero au chocolat noir intense pour les initiés	10.50 €
☞ <i>Trinitero with intense dark chocolate for the initiates</i>	
☞ Fraîcheur millefeuille 'Framboise & verveine'	9.50 €
☞ <i>Fresh millefeuille 'Raspberry & verbena'</i>	
☞ La poire pochée de L'Hotan à la douceur Caramel	9.50 €
☞ <i>The poached pear of L'Hotan with caramel sweetness</i>	
☞ Tartelette à l'ananas 'Citron vert & Coriandre'	9.50 €
☞ <i>Pineapple tartlet 'Lime & Coriander'</i>	
☞ Ronde de sorbets / Cup of sorbets	8.50 €
☞ <i>(Framboise végan Citron cactus, poire et ananas)</i>	
☞ <i>(Vegan raspberry Lemon cactus, pear and pineapple)</i>	
☞ Palette de glaces / Cup of ice creams	8.50 €
☞ <i>(Noisette, verveine, chocolat noir BIO et café végan)</i>	
☞ <i>(Hazelnut, verbena, organic dark chocolate and vegan coffee)</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)