

■ LES ENTRÉES

☞ Saint-Jacques au bouillon Thai	12.50 €
☞ <i>Scallops with vegetable broth, assorted curry</i>	
☞ Trio de saumon, de thon au fumoir, Saumon confit, pickles d'oignons rouges	13.00 €
☞ <i>Trio of salmon, smoked tuna, Confit salmon, red onion pickles</i>	
☞ Filet de rouget snacké, vinaigrette au citron, infusion de coriandre	12.50 €
☞ <i>Snack red mullet fillet, lemon vinaigrette, coriander infusion</i>	
☞ Tataki de canard, de bœuf à la Dijonnaise	11.50 €
☞ <i>Duck, beef tataki, mustard seed mayonnaise</i>	

■ LES GRANDES OU PETITES SALADES

☞ La Grande Baltique	23.00 €
☞ <i>Saumon au fumoir, Saumon confit, blinis aux œufs de truite, Emincé de seiche, salaison d'Espadon mi- cuit à l'huile Méditerranéenne et aux aromates, Calamars à la Romaine, crispy de filets d'anchois, sauce au citron, rouget snacké, tomates confites et marinées, petit mesclun de saison</i>	
☞ <i>Smoked Salmon, Confit Salmon, Blinis with Trout Eggs, Cuttlefish, Swordfish in the smokehouse with Mediterranean Oil, Fried calamari, Crispy Anchovy Fillets, Lemon Sauce, Snack Red Mullet, Candied and Marinated Tomatoes, small mesclun of season</i>	
☞ La Petite Baltique	16.00 €
☞ <i>Saumon au fumoir, Saumon confit, blinis aux œufs de truite rouget snacké à l'huile Méditerranéenne aux aromates, Calamars à la Romaine, crispy de filets d'anchois, sauce au citron, tomates confites et marinées petit mesclun de saison</i>	
☞ <i>Smoked Salmon, Confit Salmon, Blinis with Red Trout Eggs Snacked in Mediterranean Oil with Herbs, Fried calamari, Crispy Anchovy Fillets, Lemon Sauce, Preserved Tomatoes</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 à la crème de petits pois	23.50 €
☞ <i>Cod back with pea cream</i>	

Mardi / Tuesday :

☞ Entrecôte maturée (300 grs) Charolaise 32.00 €	(500 grs) Charolaise	48.00 €
☞ <i>Sirloin matured (250 grs) Charolais</i>	(500 grs) Charolais	

Mercredi / Wednesday :

☞ Lotte piquée au Chorizo au coulis de Tarbais	24.50 €
☞ <i>Monkfish with Chorizo and Tarbais coulis</i>	

Jeudi / Thursday:

☞ Côte de veau aux olives	22.50 €
☞ <i>Veal chop with olives</i>	

Vendredi / Friday :

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

■ LES POISSON

☞ <i>Duo de thon, d'espadon en salaison au fumoir à l'huile Méridionale</i>	24.50 €
☞ <i>Duo of tuna, swordfish cured in a smokehouse in virgin oil with condiments</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 au poivre de Sichuan (250 gr) (Aubrac, Salers ou Simmental)</i>	26.50 €
☞ <i>Grilled beef fillet with Sichuan pepper (250 gr) (Aubrac, Salers or Simmental)</i>	
☞ <i>Steak tartare classique, ou à la Tropicaine et à l'Italienne</i>	19.50 €
☞ <i>(Filet de bœuf accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades)</i>	
☞ <i>Classic steak tartare, or Tropicaine and Italian style</i>	
☞ <i>(Fillet of beef with fresh fries, and salad)</i>	
☞ <i>Steak tartare Sweet & Sour à la Truffe 'Tuber Aestivum'</i>	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

☞ <i>Assiette du Laitier (Fourme, Cantal Jeune, Tomme Dorée, Coulommiers aux truffes)</i>	7.80 €
☞ <i>(Fourme d'Ambert, Cantal Young, Tomme Dorée, Coulommiers with truffles 'Tuber Uncinatum')</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>Dôme noir origine explosion</i>	9.50 €
☞ <i>Chocolate dessert, hot chocolate sauce</i>	
☞ <i>Le Baba Burger 'The Sweet BBB'</i>	10.00 €
☞ <i>Baba Burger, vanilla cream with sugar fries</i>	
☞ <i>L'Intense Café</i>	10.50 €
☞ <i>L'Intense Café, blight mascarpone foam</i>	
☞ <i>Le survolté du 'BOUNTY'</i>	9.50 €
☞ <i>Coconut chocolate cookie, pineapple sorbet</i>	
☞ <i>Ronde de sorbets / Cup of sorbets</i>	8.50 €
☞ <i>(Ananas, Lychee, Orange sanguine et Citron menthe)</i>	
☞ <i>(Pineapple, Lychee, Blood Orange and Lemon Mint)</i>	
☞ <i>Palette de glaces / Cup of ice creams</i>	8.50 €
☞ <i>(Vanille pécan Fudge, Bulgare nature, Gianduja et Menthe chocolat)</i>	
☞ <i>(Vanilla pecan Fudge, Bulgarian, Gianduja and Mint 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)