

l'hirondelle

Le Chef Jean-Laurent BASILE et son équipe ont sélectionné pour vous des produits nobles de haute qualité afin d'élaborer pour le plaisir des gourmets des plats "faits maison".

Les menus et la carte de "l'hirondelle" sont réalisés en étroite collaboration avec Véronique LIESSE, nutritionniste et micro nutritionniste des Thermes Marins Monte-Carlo.

Chef Jean-Laurent BASILE and his team have selected for you high-quality noble products, to create "homemade" dishes for the pleasure of gourmets.

The menus of "l'hirondelle" are elaborated in close collaboration with Véronique LIESSE, nutritionist and micro nutritionist of Thermes Marins Monte-Carlo.

Lo Chef Jean-Laurent BASILE e la sua squadra hanno selezionato per voi prodotti nobili e di qualità per elaborare piatti "fatti in casa" per il piacere dei "gourmets".

I Menù e la carta del ristorante "l'hirondelle" sono realizzati in collaborazione con Véronique LIESSE, nutrizionista e micro nutrizionista delle Thermes Marins Monte-Carlo.

**Le Restaurant "l'hirondelle" vous accueille :
de 12h à 15h du lundi au jeudi
de 12h à 15h30 du vendredi au dimanche et jours fériés**

The restaurant "l'hirondelle" welcomes you:
from 12 to 3 pm, Monday to Thursday
from 12 to 3:30 pm, Friday to Sunday and bank holidays

Il ristorante "l'hirondelle" vi accoglie:
dalle ore 12 alle 15 dal lunedì al giovedì
e dalle ore 12 alle 15.30 dal venerdì alla domenica inclusi i giorni festivi

LES MENUS

LE MENU DU MARCHÉ

LE MENU WELLNESS

LE MENU VEGGIE

Menu 3 plats

Entrée - Plat - Dessert

60 € par personne

ou

Menu 2 plats

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

48 € par personne

En cas d'allergies ou d'intolérances,
nous vous invitons à solliciter notre maître d'hôtel

In case of food allergies or intolerances,
we invite you to ask our maître d'hôtel

In caso di allergie o intolleranza alimentare,
vi invitiamo a parlarne col nostro maître d'hôtel

● **sans gluten** | **gluten free** | **senza glutine** 

● **green detox** | **green detox** 

V végétarien | **vegetarian** | **vegetariano**

● **pêche raisonnée** | **reasoned fishing** | **pesca intelligente**



LE MENU DU MARCHE

Selon les inspirations du Chef

LE MENU WELLNESS

En toute légèreté

LE MENU VEGGIE

Le détox par excellence

LA CARTE

ENTRÉES | STARTERS | ANTIPASTI

- **V Panier de crudités de nos jardins aux trois saveurs** 36 €
Raw vegetables basket with its three flavors
Cestino di verdure dei nostri giardini ai tre sapori
- **Salade Caesar façon "Hirondelle", volaille et bacon croustillants
Sauce aux anchois et Roquefort** 30 €
Caesar salad, grilled sliced chicken and crispy bacon,
Anchovies and Roquefort sauce
Insalata "Caesar", straccetti di pollo croccanti e bacon
Salsa di acciughe e Roquefort
- **Salade aux pousses d'épinards
Petit épeautre, cèleri rave et poire rôtie** 27 €
Spinach salad with spelled, celeriac and roasted pear
Insalata di spinaci, farro, sedano rapa e pere arrosto
- **Velouté à la courge muscade, graines torréfiées** 25 €
Pumkin soup with grilled seeds
Vellutata di zucca con semi torrefatti
- **Cœur de saumon fumé, condiment en amertume de pamplemousse** 32 €
Smoked salmon with grapefruit sauce
Cuore di salmone affumicato, condiment pompelmo

PATES & RISOTTO | PASTA & RISOTTO

- **Ravioli "Maison" à la Niçoise** 30 €
Home made ravioli "Niçoise" style
Ravioli "fatti in casa" alla nizzarda
- **Risotto à la truffe** 35 €
Risotto with truffles
Risotto al tartufo

PLATS | MAIN COURSES | SECONDI

-  **Daurade portion au four ou grillée**
Blancs de poireaux et pommes de terre confites
Grilled or roasted seabream with leeks and candied potatoes
Orate alla griglia o al forno con porri e patate

39€

-  **Filet de poisson retour de pêche**
Soupe de roche, émulsion d'une rouille
Fish of the day, fish soup, mayonnaise and safron froth
Pescato el giorno, brodo di pesce, emulsione "rouille"

43€

-  **Noix de Saint-Jacques dorées**
Gnocchi, crémeux de potimarron, noisettes du Piémont
Grilled scallops with potatoes gnocchi, pumpkin cream and italian hazelnuts
Capesante dorate con gnocchi e crema di zucca alle nocciole

45€

-  **Coquelet grillé à l'Américaine servi au plat**
Jus au thym, bouquetière de légumes
Grilled cockerel with thyme juice and vegetables
Galletto grigliato al timo e verdure saltate

39€

- Côtes d'agneau, croustille d'épaule aux épices**
Déclinaison autour de la carotte
Lamb chop, spicy shoulder crust and carrots déclinaison
Cotolette d'agnello con fagottino croccante alle spezie e assortimento di carote

42€

-  **Filet de bœuf "bio" Français**
Fondue d'échalotes au vin rouge, pomme purée
French organic beef filet, shallot's with red wine, mashed potatoes
Filetto di manzo bio Francese, fonduta di scalogno al vino rosso, puré di patate

49€

FROMAGES | CHEESE | FORMAGGI

Assiette de fromages frais et affinés

22 €

Cheese assortment

Assortimento di formaggi

DESSERTS | DESSERTS | DOLCI

●V Assiette de fruits frais

22 €

Season fruits

Frutta fresca di stagione

Galet Mont-Blanc

17 €

Vanilla mousse with chestnuts icecream and meringue

Mousse alla vaniglia con petali di meringa e gelato alle castagne

● Finger chocolat 72% parfum moka

17 €

Peanuts and coffee finger covered with dark chocolate

Finger al cioccolato 72% al gusto di caffè

Sorbets et glaces aux choix

15 €

Choices of Sherbet or icecream

Sorbetti e gelati



Angélique Plier, Artiste Peintre

**Au fil de ses racines artistiques et de son métier passion "nutrition et thérapie",
Angélique Plier exprime avec chic et élégance sa créativité
au rythme du pinceau et du couteau.**

**"Vie" s'imprègne en profondeur de courbes féminines et sensuelles,
dans un monde où le bien-être résonne et s'inspire de chaque note de vie.**

Angelique Plier finds her inspiration in her artistic roots and her passion for nutrition & therapy.
She expresses her creativity with chic and elegance to the rhythm of the paintbrush and knife.

"Life" is deeply impregnated with feminine and sensual curves,
in a world where well-being resonates and is inspired by every note of life.

Angelique Plier, artista pittrice, con origini artistiche, fa del suo mestiere una passione
"nutrizione e terapia", esprime con eleganza la sua creatività al ritmo di pennello e coltello.

"Vie" s'impregna in profondità di curve femminili e sensuali,
in un mondo di benessere che si ispira alle note della vita.

LES CLASSIQUES

Nos apéritifs

Ricard, Campari, Martini rouge	10 €
Porto rouge	12 €
Kir vin blanc	12 €
Kir royal	20 €
Bière : Monaco, Heineken	8 €

Nos cocktails alcoolisés

Spritz	17 €
Mojito classique ou fraise	17 €
Spritz Royal/Mojito Royal	20 €

Nos softs

Coca-cola ou Coca-cola zéro	7 €
Seven Up, Schweppes Tonic	7 €
Soda Russia Cola	8 €

Nos boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	3,5 €
Noisette, verre de lait	4 €
Café américain, café au lait, latte macchiato, cappuccino	4,5 €
Chocolat chaud	5 €
Double expresso, café frappé	5,5 €

Nos digestifs

Cognac "Hennessy"	20 €
Eau de vie Grappa	12 €
Amaro Averna	12 €
Limoncello	12 €

BAR A JUS

Nos cocktails de fruits frais pressés minute

● Cocktail Vitality	15 €
Jus frais de carotte, orange et pomme	
Cocktail Détox	15 €
Jus frais de brocolis, pomme, céleri et concombre	
Cocktail Gourmandise	15 €
Jus frais de fraise, ananas et orange	
Cocktail Atomic	15 €
Jus frais de grenade, gingembre, citron vert et orange	
Smoothie Framberry	16 €
Banane, yaourt, jus de framboise	
Smoothie Delizioso	16 €
Lait de soja, banane, cacao	
Les jus frais	
Ananas ou Carotte ou Citron ou Orange ou Kiwi ou Pomme rouge	14 €
Fraise	20 €

BAR A VINS

Notre sélection de vins au verre
Our selection of wines by the glass

CHAMPAGNE

Mumm cordon rouge 18 €

LES VINS ROSÉS

- Château La Tour de l'Evêque "Pétale de Rose", 2015 9 €
- Domaine des Planes "Cuvée Tiboulen", 2015 9 €
- Fondugues - Pradugues, 2016 13 €

LES VINS BLANCS

Provence

- Cassis Clos Val Bruyère, Château Barbanau, 2015 10 €

Bourgogne

- Chablis 1^{er} Cru "Côte de Lechet" Domaine Bernard Defaix, 2015 12 €

Val de Loire

- Sancerre "La Moussière" Domaine Alphonse Mellot, 2015 10 €

LES VINS ROUGES

Vallée du Rhône

- Crozes-Hermitage Domaine Combier, 2015 10 €

Provence

- Château Barbanau "Cuvée Et Cae-Terra", 2013 9 €

Bordeaux

Château Belregard-Figeac Saint-Emilion Grand Cru, 2010 12 €

BAR A VINS

Notre sélection de vins à la bouteille
Our selection of wines by the bottle

CHAMPAGNE

R de Ruinart Brut	120 €
Mumm "Cordon Rouge"	100 €
Don Perignon "Vintage 2006"	450 €
Rosé	
Billecart Salmon Brut	150 €
R de Ruinart rosé	160 €

LA PROVENCE

Rosés

Château de Selle Domaine Ott, 2015	68 €
● Château Sainte Marguerite "Cuvée Symphonie", 2015	50 €
● Domaine des Planes "Cuvée Tiboulén", 2015	40 €
● Château La Tour de l'Evêque "Pétale de Rose", 2015	45 €
● Fondugues - Pradugues 2016	70 €

Blanc

● Cassis Clos Val Bruyère, Château Barbanau, 2015	50 €
---	------

Rouge

● Château Barbanau "Cuvée Et Cae-Terra", 2013	55 €
---	------

LA BOURGOGNE

Blanc

● Chablis 1 ^{er} Cru "Côte de Lechet" Domaine Bernard Defaix, 2015	75 €
---	------

Rouge

● Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru "Lavières" Domaine Seguin-Manuel, 2011	75 €
---	------

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Blancs

Pouilly-Fumé Château de Tracy, 2015	70 €
● Sancerre "La Moussière" Domaine Alphonse Mellot, 2015	65 €
● Pouilly-Fumé "Baron de L", 2012	235 €

LE BORDELAIS

Rouges

Château Belregard-Figeac, Saint-Emilion Grand Cru, 2010	70 €
Château Sociando Mallet, Haut Médoc, 2004	115 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

● Crozes-Hermitage Domaine Combiér, 2015	65 €
--	------

BAR A EAUX

Les eaux minérales sont caractérisées par leurs teneurs en minéraux comme le sodium, le calcium ou le magnésium. Elles peuvent être un complément intéressant dans votre quête de bien-être et de santé.

Evian

Eau plate faiblement minéralisée

Badoit

Eau minérale digestive et pétillante, riche en magnésium

San Pellegrino

Bicarbonatée calcique, riche en magnésium et en sodium

100 cl - 9 €

50 cl - 6 €

Nos eaux d'exception

ARE

Eau Suédoise naturelle ou pétillante

25 cl - 8 €

Voss Water

Parmi les plus pures au monde, très faible en minéraux

80 cl - 10 €

Chateldon

Richement minéralisée

75 cl - 9 €

Wattwiller

Eau rare et bienfaisante

50 cl - 6 €