

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



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 Romaine, filet de volaille fermière grillé et bacon croustillant
Sauce César** 30 €
Roman salad, with grilled chicken breast and crusty bacon, Caesar sauce
Insalata romana con pollo grigliato e bacon croccante, salsa Caesar
- V Poke bowl, quinoa bio** 27 €
Poke bowl with organic quinoa and vegetables
Poke bowl con quinoa bio e verdure
- V Gaspacho Andalou, burrata crémeuse** 25 €
Spanich gaspacho with creamy mozzarella
Gaspacho andaluso con burrata cremosa
- Cœur de saumon fumé, concombre, mangue, vinaigrette acidulée** 32 €
Smoked salmon, cucumber, mango, citrus dressing
Cuore di salmone affumicato, cetriolo e mango con vinaigrette acidula
- Fines feuilles de jambon de Parme** 26 €
Parma ham
Petali di prosciutto di Parma

PATES & RISOTTO | PASTA & RISOTTO

- V Ravioli aux courgettes trompettes et son velouté** 29 €
Zucchini ravioli with its cream
Ravioli alle zucchine
- V Risotto à la truffe d'été** 35 €
Summer truffle risotto
Risotto al tartufo estivo

PLATS | MAIN COURSES | SECONDI

- **Filet de loup sur le grill** 43 €
Fenouil et tomates confites, olives Taggiasche
Grilled seabass fillet, fennel and sundried tomatoes, olives
Filetto di branzino grigliato, finocchi e pomodori canditi con olive Taggiasche
- **Médaille de cabillaud doré, artichauts violets en barigoule** 43 €
Pan seared cod fillet, purple artichokes "barigoule" style
Medaglione di merluzzo dorato, carciofi viola in carpione
- **Tataki de saumon bio aux épices, chou blanc en coleslaw** 37 €
Organic salmon tataki with spices, white cabbage coleslaw
Tataki di salmone alle spezie con insalata di cavolo bianco
- **Coquelet grillé à l'Américaine servi au plat** 39 €
Jus au thym, bouquetière de légumes
Grilled cockerel with thyme juice and vegetables
Galletto grigliato al timo e verdure saltate
- **Côtes d'agneau, bayaldi à l'oignon di Tropéa gratiné en cocotte** 42 €
Lamb chop, gratinated onions bayaldi
Cotolette di agnello con sformato di verdure gratinato in cocotte
- **Tagliata de filet de bœuf "bio" Français** 49 €
Pommes grenailles, Grana Padano, pistou de riquette
French organic beef fillet sliced, sauted potatoes, Grana Padano, rocket pesto
Tagliata di manzo "bio", petali di Grana Padano, pesto di rucola e patate

FROMAGES | CHEESE | FORMAGGI

- V** **Sélection de fromages frais et affinés** 22 €
Cheese assortment
Piatto di formaggi

DESSERTS | DESSERTS | DOLCI

- V** **Assiette de fruits frais du moment** 22 €
Fresh seasonal fruits
Frutta fresca di stagione
- V** **Monte-Carlo dream, passion basilic** 17 €
Passion fruits and basil mousse
Mousse al frutto della passione e basilico
- V** **Entremet chocolat pur Caraïbes, caramel tendre** 17 €
Chocolate mousse with soft caramel
Torta al cioccolato e caramello
- V** **Parfait glacé aux amandes, biscuit huile d'olive** 17 €
Almond iced mousse, olive oil shortbread
Semifreddo alle mandorle con biscotto all'olio di oliva
- V** **Sorbets et glaces aux choix** 15 €
Sherbet and ice-cream
Sorbetti e gelati

Allergènes à déclaration obligatoire

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits. Ces informations concernent la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires servies. Ce tableau est mis à jour en fonction du renouvellement de notre carte.

The information given are based on suppliers declaration about the components of the products provided. These information concern the presence of allergens within the ingredients used in the preparation of the served dishes. Such information is updated in accordance with any menu renewal

Queste informazioni sono state compilate in base alle dichiarazioni dei nostri fornitori sulla composizione dei loro prodotti. Queste informazioni riguardano la presenza di allergeni negli alimenti serviti/forniti. Questa tabella viene aggiornata in base al rinnovo della nostra carta/del nostro menù.

	ARACHIDES / PEANUT / ARACHIDE	CÉLÉRI / CELERY / SEDANO	CRUSTACÉS / CRUSTACEAN / CROSTACEO	FRUITS COQUES / NUTS / FRUTTA GUSCIO	GLUTEN / GLUTEN / GLUTINE	LAIT / MILK / LATTE	LUPIN / LUPINE / LUPINO	MOLLUSQUES / MOLLUSC / MOLLUSCO	MOUTARDE / MUSTARD / SENAPE	ŒUFS / EGG / UOVO	POISSONS / FISH / PESCE	SÉSAME / SESAME SEED / SEMI DE SESAME	SOJA / SOY / SOIA	SULFITES / SULPHITE / SOLFITO
ENTRÉES / STARTERS / ANTIPASTI														
PANIER DE CRUDITÉS RAW VEGETABLES BASKET / CESTINO DI VERDURE	X		X			X				X	X			
SALADE ROMAINE ROMAN SALAD / INSALATA ROMANA					X	X			X	X	X			X
POKE BOWL POKE BOWL / POKE BOWL					X							X	X	
GASPACHO ANDALOU SPANISH GASPACHO / GASPACHO ANDALUSO					X	X								X
SAUMON FUMÉ SMOKED SALMON / SALMONE AFFUMICATO											X			X
JAMBON DE PARME PARMA HAM / PROSCIUTTO DI PARMA														
PÂTES / RIZ / SOUPES / PASTAS / RICE / SOUP / PASTA / RISO / MINESTRE														
RAVIOLI AUX COURGETTES ZUCCHINI RAVIOLI / RAVIOLI ALLE ZUCCHINE	X		X	X	X	X	X		X	X		X	X	
RISOTTO À LA TRUFFE D'ÉTÉ RISOTTO / RISOTTO	X		X		X				X			X	X	X
POISSONS / FISH / PESCI														
FILET DE LOUP SEABASS FILLET / FILETTO DI BRANZINO	X					X					X			X
MÉDAILLON DE CABILLAUD COD FILLET / MEDAGLIONE DI MERLUZZO	X					X					X			X
TATAKI DE SAUMON BIO ORGANIC SALMON TATAKI / TATAKI DI SALMONE	X	X		X	X	X			X	X	X	X	X	
VIANDES / MEET / CARNI														
COQUELET GRILLÉ GRILLED COCKEREL / GALLETTO GRIGLIATO	X					X								X
CÔTES D'AGNEAU LAMB CHOP / COTOLETTE DI AGNELLO	X					X								X
FILET DE BŒUF "BIO" ORGANIC BEEF FILLET / FILETTO DI MANZO "BIO"	X					X				X				X
DESSERTS / DESSERT / DESSERT														
FROMAGES CHEESE / FORMAGGI						X								
MONTE-CARLO DREAM CHOCOLATE SHELL / SFERA DI CACAO					X	X				X			X	
ENTREMET CHOCOLAT CHOCOLATE MOUSSE / TORTA AL CIOCCOLATO			X	X	X	X				X			X	X
PARFAIT GLACÉ ALMOND CED MOUSSE / SEMIFREDDO ALLE MANDORLE			X	X	X	X				X			X	X

Dernière mise à jour le 07/06/2019 - Recettes valides du 21/06/2019 au 01/10/2019

Last update 07/06/2019 - Recipe valid between 21/06/2019 and 01/10/2019

Ultimo aggiornamento fatto il 07/06/2019 - Ricette validate del 21/06/2019 al 01/10/2019



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, cappucino	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 Tiboulen", 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 €