

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 Romaine, filet de volaille fermière grillé et bacon croustillant** 30 €
Sauce César
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
- **Velouté de champignons des bois** 25 €
Wild mushrooms soup
Vellutata di funghi
- **Tartare de saumon bio, condiments aux agrumes** 32 €
Organic salmon tartar, citrus condiments
Tartare di salmone bio agli agrumi

PÂTES & RISOTTO | PASTA & RISOTTO

- Cocotte de ravioli à la courge muscade, Pecorino et graines torréfiées** 29 €
Pumpkin ravioli, Pecorino, roasted seeds
Ravioli alla zucca con pecorino
- **V** **Risotto à la truffe** 35 €
Truffle risotto
Risotto al tartufo

PLATS | MAIN COURSES | SECONDI

-  **Filet de loup sur le grill** 43€
Éclats de châtaignes, palets de butternut
Grilled seabass fillet, chestnut, butternut squash
Filetto di branzino grigliato, con castagne e zucca
-  **Filet de Saint-Pierre au sautoir, choux-fleurs au sel fumé** 42€
Sautéed John Dory fillet, smoked salt cauliflower
Filetto di San Pietro con cavolfiore al sale affumicato
-  **Noix de Saint-Jacques dorées à la plancha** 39€
Blancs de poireaux justes crévés, jeunes carottes
Scallops "à la plancha", creamed white leeks, young carrots
Capesante alla piastra, porri alla crema e carote
-  **Suprême de volaille rôti** 39€
Pomme de terre mousseline et cèpes à la marjolaine
Roasted chicken breast, mashed potatoes, boletus with marjoram
Pollo arrosto con puré di patate e porcini alla maggiorana
- Côte de veau à la milanaise, épinard en branche** 42€
Breaded veal fillet, spinach
Cotoletta di vitello alla milanese con spinaci
-  **Filet de bœuf bio grillé, bouquetière de légumes de saison** 49€
Grilled beef fillet, vegetables assortment
Filetto di manzo bio alla griglia con verdure miste

FROMAGES | CHEESE | FORMAGGI

- | | | |
|----------|---|------|
| V | Sélection de fromages frais et affinés | 22 € |
| | Cheeses assortment | |
| | Piatto di formaggi | |

DESSERTS | DESSERTS | DOLCI

- | | | |
|------------|--|------|
| ● V | Assiette de fruits frais du moment, coulis de fruits rouges | 22 € |
| | Fresh seasonal fruit, red berries coulis | |
| | Frutta fresca di stagione, salsa di frutti rossi | |
| | Finger mandarine, crémeux noir intense | 17 € |
| | Mandarin mousse with chocolate | |
| | Mousse al mandarino con cuore cremoso al cioccolato | |
| | Tarte amande, pomme Tatin vanille et crème légère | 17 € |
| | Almond tart, caramelized apple with vanilla, light whipped cream | |
| | Torta Tatin con mandorle e crema alla vaniglia | |
| 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 dished.
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	X	X
TARTARE DE SAUMON BIO SALMON TARTAR / TARTARE DI SALMONE BIO		X							X		X			X
PÂTES / RIZ / SOUPES / PASTAS / RICE / SOUP / PASTA / RISOTTO / MINESTRE														
RAVIOLI À LA COURGE PUMPKIN RAVIOLI / RAVIOLI ALLA ZUCCA		X			X	X				X				X
RISOTTO À LA TRUFFE RISOTTO / RISOTTO		X		X		X			X			X	X	X
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS MUSHROOM SOUP / VELLUTATA DI FUNGHI		X				X								
POISSONS / FISH / PESCI														
FILET DE LOUP SEABASS FILLET / FILETTO DI BRANZINO		X				X					X			X
FILET DE SAINT-PIERRE JOHN DORY FILLET / FILETTO DI SAN PIETRO		X				X					X			X
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA SCALLOPS / CAPELANTE		X				X		X						X
VIANDES / MEAT / CARNI														
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI ROASTED CHICKEN BREAST / POLLO ARROSTO						X								X
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE BREADED VEAL FILLET / COTOLETTA DI VITELLO		X		X	X	X	X		X	X		X	X	X
FILET DE BŒUF "BIO" ORGANIC BEEF FILLET / FILETTO DI MANZO "BIO"		X				X								X
FROMAGE / DESSERTS / CHEESE / FORMAGGI														
ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS CHEESE / FORMAGGI						X								
FINGER MANDARINE MANDARIN MOUSSE / MOUSSE AL MANDARINO				X	X	X				X			X	
GLACES ICE-CREAM / GELATI				X	X	X				X			X	
TARTE AMANDE ALMOND TART / TORTA TATIN CON MANDORLE				X	X	X				X				X

Dernière mise à jour le 23/08/2019 - Recettes valides du 18/09/2019 au 16/12/2019

Last update 23/08/2019 - Recipe valid between 18/09/2019 and 16/12/2019

Ultimo aggiornamento fatto il 23/08/2019 - Ricette validate del 18/09/2019 al 16/12/2019



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, 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 €