

l'hirondelle

RESTAURANT

ENTREES

STARTER

- Crudette de nos paysans, anchoïade, tapenade 🌱🌿🥒🥑 25 €
vegetables with anchovy and olive sauce
- Salade Romaine, filet de volaille fermière grillé 29 €
Bacon croustillant 🥓🥑🥒🥑
Roman salad with grilled farm raised chicken breast and crusty bacon, caesar sauce
- Poke Bowl au saumon mariné et quinoa Bio* 🌱🌿🥑🥒🥑 35 €
Poke Bowl with marinated salmon and quinoa
Option végétarienne / Vegetarian option 🌱🌿🥑🥒🥑 25 €
- Saumon fumé d'Ecosse, pickles de légumes 🌱🌿🥒🥑 30 €
Smoked scottish salmon, vegetable pickles
- Tomates anciennes, Parme et bufala tressée 🍅🧀🥒🥑 35 €
Tomatoes assortment with raw ham and mozzarella

TERRE ET MER

SURF AND TURF

- Filet de bœuf façon Thaï, salade croquante 49 €
Cacahuètes grillées 🌱🌿🥑🥑
Thai-style beef, crispy salad, roasted peanuts
- Suprême de volaille fermière parfumé 43 €
Herbes du jardin 🌱🌿
Farm raised chicken breast flavoured with herbs
- Filet de loup, condiment citron confit 🌱🌿🥑🥑 45 €
Sea bass filet, candied lemon condiment
- Pavé de saumon bio grillée 44 €
Vierge avocat et cœur de bœuf 🥑🌱
Grilled organic salmon with avocado and tomato

POUR ACCOMPAGNER

SIDE DISHES

- Salade mixte 🌱🌿🥑🥑
Mix salad
- Pommes de terre ratte sautées 🌱🌿🥑🥑
Sauted potatoes
- Pomme purée 🌱🌿🥑🥑
Mashed potatoes
- Bouquetière de légumes 🌱🌿🥑🥑
Vegetables assortment
- Riz basmati
Bazmati rice

*Garniture supplémentaire 10 €
Extra garnish

DESSERTS

SWEETS

- Salade de fruits frais 18 €
Fresh fruits salad
- Glaces et sorbets Maison 🍦🍦 18 €
Homemade ice cream and sorbet
- L'Inspiration chocolat 🍫🍫🍫🍫 19 €
Chocolate inspiration
- Pêche pochée à la verveine 🍑🌱🌿🥑🥑 20 €
Poached peach with verbena

Contient / Contains : 🌱 gluten - 🦀 crustacé/crustacean - 🥚 œuf/egg - 🐟 poisson/fish - 🥜 arachide/peanut - 🥒 soja - 🥛 lait/milk - 🥥 fruits à coque/nuts
🌱 céleri/celery - 🧀 moutarde/mustard - 🌱 sésame - 🌱 sulfite/sulphite - 🥜 lupin - 🐌 mollusque/mollusc - 🐖 porc/pork

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

MENU ELABORÉ par CHEF JEAN-LAURENT BASILE



OUVERT TOUS LES JOURS:
Du lundi au jeudi, de 12H À 15H
Du vendredi au dimanche, de 12H à 15H30

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER