

L'hirondelle

RESTAURANT

ENTREES

STARTER

- Crudette de nos paysans, anchoïade, tapenade 🌱🌿🥑🐟 26 €
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* 🌱🌿🥑🐟🌱 36 €
Poke Bowl with marinated salmon and quinoa
Option végétarienne / Vegetarian option 🌱🌿🥑🥗 26 €
- Saumon fumé d'Ecosse, pickles de légumes 🌱🍷🥑🥒🐟 31 €
Smoked scottish salmon, vegetable pickles
- Poulpe rôti, courge en aigre-doux et pois chiche 🥑🥒🌱🐙 35 €
Roasted octopus, sweet sour pumpkin and chickpeas

TERRE ET MER

SURF AND TURF

- Filet de bœuf façon Thaï, salade croquante 53 €
Cacahuètes grillées 🌱🥑🥗🥜
Thai-style beef, crispy salad, roasted peanuts
- Côte de veau en tagliata 45 €
Jus réduit à l'échalote 🍷🌱🥒
Veal chop tagliata with shallot sauce
- Filet de loup, condiment citron confit 🌱🥑🥒🐟 49 €
Sea bass filet, candied lemon condiment
- Côtes de saumon bio grillées 45 €
Condiment céleri 🥒🌱🥑🥗
Grilled organic salmon with celeriac condiment

POUR ACCOMPAGNER

SIDE DISHES

- Salade mixte 🌱🌿🥑🥗 26 €
Mix salad
- Pomme de terre ratte sautées 🍷🥑🥒🥔 26 €
Sauted potatoes
- Pomme purée 🌱🌿🥑🥗🥔 26 €
Mashed potatoes
- Bouquetière de légumes 🌱🌿🥑🥗🥔 26 €
Vegetables assortment
- Riz basmati 26 €
Basmati rice

*Garniture supplémentaire 12 €
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
- Poire pochée, sauce caramel 20 €
Croustillant sarrasin 🍷🌱🌿🥑 20 €
Poached pear with caramel, crispy buckwheat

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



THERMES MARINS
MONTE-CARLO

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