

# 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*
- Fraicheur de crevettes, légumes printaniers à l'espadon 🌱🍷🌿🐟 37 €  
*Fresh prawns, spring vegetables with swordfish*

## 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*
- Côte de saumon bio grillée 44 €  
Condiment tatziki 🍷🍷🌱  
*Grilled organic salmon with tatziki condiment*

## POUR ACCOMPAGNER

### SIDE DISHES

- Salade mixte 🌱🍷🌿🐟 25 €  
*Mix salad*
- Pomme de terre ratte sautées 🌱🍷🌿🍷 25 €  
*Sauted potatoes*
- Pomme purée 🌱🍷🌿🍷🍷 25 €  
*Mashed potatoes*
- Bouquetière de légumes 🌱🍷🌿🍷🍷 25 €  
*Vegetables assortment*
- Riz basmati 25 €  
*Basmati 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*
- Pavlova aux fraises 🍷🍷🍷 20 €  
*Strawberry Pavlova*

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