

l'hirondelle

RESTAURANT

MENU ÉLABORÉ PAR CHEF JEAN-LAURENT BASILE

ENTRÉES / STARTERS

CRUDETTE DE NOS PAYSANS, ANCHOÏADE, TAPENADE †🌿🍷🐟🍷 RAW VEGETABLES WITH ANCHOVY AND OLIVE SAUCE	30 €
CÉSAR SALADE, COEUR DE LAITUE, POULET FERMIER GRILLÉ ET BACON 🍷🍷🐔 CAESAR SALAD, GRILLED FARM CHICKEN WITH BACON	33 €
POKE BOWL DE QUINOA BIO AU HOMARD †🌿🍷🍷🍷🍷 POKE BOWL WITH LOBSTER AND QUINOA	45 €
OPTION VÉGÉTARIENNE 🌿🍷🍷🍷🍷 VEGETARIAN OPTION	28 €
ASPERGES POCHÉES MIMOSA, SAUCE VERTE †🍷🌿🍷🍷🍷 POACHED ASPARAGUS WITH EGGS AND GREEN SAUCE	33 €
DOS DE SAUMON FUMÉ, CROQUANT DE LÉGUMES, VELOURS D'AGRUMES †🍷🐟🍷 SMOKED SALMON AND CRUNCHY VEGETABLES WITH CITRUS SAUCE	35 €

RISOTTO / RISOTTO

RISOTTO AUX MORILLES ET POINTES D'ASPERGES †🍷 RISOTTO WITH MORELS AND ASPARAGUS	39 €
---	------

TERRE ET MER / SURF AND TURF

MÉDAILLONS DE CABILLAUD, PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO †🍷🐟🍷 COD FISH FILLET AND SWEET POTATO CREAM WITH COCOMILK	47 €
FILET DE TURBOT GRILLÉE, FUMET D'ARTICHAUTS †🍷🍷🍷🍷🍷 GRILLED FILLET TURBOT WITH ARTICHOKE BROTH	49 €
TENTACULES DE POULPE, SAUCE VIERGE AUX FEVETTES 🍷🍷🍷 OCTOPUS TENTACLES WITH "VIERGE SAUCE"	46 €
TAGLIATA DE FILET DE BOEUF SAUCE THAÏ, SALADE CROQUANTE, CACAHUÈTES GRILLÉES 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 BEEF FILLET TAGLIATA WITH THAÏ SAUCE, CRUNCHY SALAD, GRILLED PEANUTS	55 €
PICCATA DE VEAU AU CITRON CONFIT †🍷🌿🍷 VEAL PICCATA WITH CANDIED LEMON	47 €
NOISETTES D'AGEAU EN CROUTE D'HERBES AUX PETITS POIS †🍷🍷🍷🍷🍷🍷 LAMB FILLET COVERED WITH CRUST HERBS AND PEAS	46 €

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE

(SALADE MIXE / POMMES SAUTÉES / POMME PURÉE / LÉGUMES DE SAISON / RIZ BASMATI / FRITES DE PATATE DOUCE)

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 12€

DESSERT / SWEETS

FRUITS FRAIS EN SALADE, SIROP LÉGER FRESH FRUITS SALAD WITH LIGHT SYRUP	22 €
SABLÉ BRETON PISATCHE, PARFAIT GLACÉ ET FRAISES DE CARROS 🌾 🥛 🥚 🍌 🐷 PISTACCHIO SHORTBREAD WITH STRAWBERRIES AND ICE CREAM	20 €
INSPIRATION CHOCOLAT DE L'HIRONDELLE 🌾 🥛 🥚 🍌 🐷 CHOCOLATE INSPIRATION	20 €
SORBET ET GLACES AUX CHOIX 3 BOULES 🌾 🥛 🥚 SHERBET AND ICE CREAM	19 €

CONTIENT / CONTAINS:

🌾 GLUTEN - 🦀 CRUSTACÉ / CRUSTACEAN - 🥚 OEUF / EGG - 🐟 POISSON / FISH - 🥜 ARACHIDE / PEANUT - 🍌 SOJA -
🥛 LAIT / MILK - 🌰 FRUITS À COQUE / NUTS - 🌿 CÉLERI / CELERIAC - 🍷 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.

LUNDI À JEUDI:

DE 12H00 À 15H00

VENDREDI À DIMANCHE

DE 12H00 À 15H30

.....

MONDAY TO THURSDAY:

FROM 12AM TO 3PM

FRIDAY TO SATURDAY

FROM 12AM TO 3:30PM



**THERMES MARINS
MONTE • CARLO**