

# l'hirondelle

RESTAURANT

## ENTREES

### STARTER

|  |      |
|--|------|
| <b>Crudette de nos paysans, anchoïade, tapenade</b><br><i>Raw vegetables with anchovy and olive sauce</i>  | 24 € |
| <b>Salade Romaine, filet de volaille fermière grillé</b><br><b>Bacon croustillant</b><br><i>Roman salad with grilled farm raised chicken breast and crusty bacon, caesar sauce</i> | 27 € |
| <b>Poke Bowl au saumon mariné et quinoa Bio*</b><br><i>Poke Bowl with marinated salmon and quinoa</i>  | 34 € |
| <b>Option végétarienne</b><br><i>Vegetarian option</i>   | 24 € |
| <b>Saumon fumé d'Ecosse, pickles de légumes</b><br><i>Smoked scottish salmon, vegetable pickles</i>  | 29 € |

## TERRE ET MER

### SURF AND TURF

|  |      |
|--|------|
| <b>Filet de bœuf en tagliata, roquette</b><br><b>Parmesan et tomates confites</b><br><i>Beef tagliata, arugula, parmesan and sundried tomatoes</i> | 43 € |
| <b>Suprême de volaille fermière, jus aux épices</b><br><b>Fruits secs</b><br><i>Farm raised chicken breast, spiced juice, dried fruit</i>          | 39 € |
| <b>Filet de loup, condiment citron confit</b><br><i>Sea bass filet, candied lemon condiment</i>  | 42 € |
| <b>Pavé de saumon bio laqué, sauce yakiniku</b><br><i>Glazed salmon, yakiniku sauce</i>  | 39 € |

## POUR ACCOMPAGNER

### SIDE DISHES

|   |
|---|
| <b>Salade mixte</b><br><i>Mix salad</i>                       |
| <b>Pomme de terre ratte sautées</b><br><i>Sauted potatoes</i> |
| <b>Pomme purée</b><br><i>Mashed potatoes</i>                  |
| <b>Bouquetière de légumes</b><br><i>Vegetables assortment</i> |
| <b>Riz basmati</b><br><i>Bazmati rice</i>                     |

**\*Garniture supplémentaire 9 €**  
*Extra garnish*

## DESSERTS

### SWEETS

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| <b>Salade de fruits frais</b><br><i>Fresh fruits salad</i>              | 16 € | <b>L'Inspiration chocolat</b><br><i>Chocolate inspiration</i> | 18 € |
| <b>Glaces et sorbets Maison</b><br><i>Homemade ice cream and sorbet</i> | 15 € |   |      |