

l'hirondelle

restaurant l'hirondelle

pour commencer starter

Crudette de nos paysans, sauce artichaut curcuma 17 €
Raw vegetables basket with turmeric artichoke sauce

Potage du jour 18 €
Soup of the day

Salade Romaine, filet de volaille fermière, bacon croustillant 23 €
Roman salad with grilled farm raised chicken breast and crusty bacon, caesar sauce

Poke Bowl végétarien de quinoa Bio (supplément saumon mariné 5€) 23 €
Poke bowl with organic quinoa and vegetables (extra marinated salmon €5)

Entrée du jour 16 €
Today's appetizer

suggestions suggestion

30 €

Le coin du boucher*
Butcher's corner

Pêche du jour*
Today's fish

* cuit selon votre envie
Cooked as you wish

et pour accompagner side dishes

Salade mixte | Mix salad

Pomme de terre ratte sautées | Sauted potatoes

Pomme purées | Mashed potatoes

Bouquetière de légumes | Vegetables assortment

Riz Basmati | Basmati rice

* garniture supplémentaire 7 €
extra garnish

Sélection de fromage frais et affinés 15 €
Cheeses assortment

tout en douceurs... sweets...

Salade de fruits frais 12 €
Fresh fruit salad

Glaces et sorbets Maison 11 €
Homemade ice cream and sorbet

L'inspiration chocolat 13 €
Chocolate inspiration

Dessert du jour 11 €
Today's dessert

prest'ô bento 32 €

Une Fraîcheur | A Freshness

Une Humeur | A Mood

Une Douceur | A Sweet

Nos compositions à moins de 450 calories
Our compositions with less 450 calories

bar l'atlantide

nos salades

salads

Poke Bowl végétarien de quinoa Bio 23 €

Quinoa, avocat, soja, radis, tomates, wakamé, édamame, carottes, gingembre, concombre, sésame, sauce poke

Salade Romaine, volaille fermière 23 €

Romaine, tomate, œuf caille, volaille fermière, parmesan, radis, herbes, sauce César

nos sandwiches

sandwiches

Club sandwich 20 €

Poulet, œuf, tomate, mayo

Wrap saumon fumé, avocat 20 €

Saumon fumé, avocat, salade, tomate, philadelphia, ciboulette

tout en douceurs...

sweets...

Salade de fruits 10 €

Fruit salad

La glaces - 160 ml 10 €

Ice cream

Yaourt 5 €

Yoghurt

prest'ô bento 32 €

Une Fraîcheur | A Freshness

Une Humeur | A Mood

Une Douceur | A Sweet

Nos compositions à moins de 450 calories

Our compositions with less 450 calories

Boissons chaudes

Espresso	4,5 €
Café américain, Cappuccino	5,5 €
Végan	6,5 €
Double espresso	7 €
Latte macchiato	6,5 €
Végan	8 €
Matcha	10 €
Café, thé ou infusion glacés	8 €
Chocolat chaud ou froid	6,5 €
Chocolat Viennois	8 €
Thé, infusion	7,5 €

Sodas & Eaux

Eau Essentiel Volvic BIO - 37 cl	6 €
Menthe, concombre & basilic ou citron, pamplemousse & romarin	
Eau Infusion Volvic BIO - 37 cl	6 €
Hibiscus, litchi & fruit de la passion ou rooïbos, mangue & passion	
Eau Evian NUDE - 40 cl	6 €
Eau Evian, San Pellegrino - 50 cl, Perrier - 33 cl	6 €
Coca cola, Coca cola zéro, Seven up, Crodino	7 €
Jus de tomate, framboise - Milliat	7 €

Jus de Fruits / Légumes Frais & Milkshakes

Jus d'orange ou citron ou ananas ou carotte	14 €
Cocktail Vitamin : kiwi, orange, gingembre et spiruline	15 €
Cocktail Green Détox : Chou brocoli, céleri, concombre et pomme verte	15 €
Cocktail Eveil : Ananas, pomme, citron et gingembre	15 €
Shot de gingembre	6 €
Milk shake : parfum au choix	15 €
Milk shake Emeraude : Lait de coco, glace vanille, Matcha	20 €

Protein Shake

Protéine Wey : Lait d'amande, protéine cacao ou vanille	14 €
Cocktail Almond : Lait d'amande, banane, protéine Vegan	16 €
Pocket' Barre	5 €

Cocktails

Vodka Tonic	16 €
Apérol Spritz	17 €
Mojito	17 €
Virgin Mjito	14 €

Alcools

Heineken, Bière de Monaco	8 €
Corona	9 €
Ricard, Campari, Martini rouge	10 €
Gin Gordon's, Vodka Absolut, Bacardi, JB	12 €
Vodka Grey Goose	20 €
Johnny Walker black label	15 €

Vins & Champagne (au verre)

Prosecco	14 €
Champagne Mumm	19 €
Billecart Salmon Brut rosé	25 €
Vin rosé de Provence	11 €
Vin rouge de Provence	11 €
Vin blanc de Provence	11 €
Kir vin blanc	12 €
Kir royal	20 €

Bar à vins

Notre sélection de vins au verre
Our selection of wines by the glass

Champagne

Mumm cordon rouge	19 €
Billecart Salmon Brut rosé	25 €

Les Vins Rosés

● Château Sainte Roseline "Lampe de méduse", 2018	12 €
Château La Tour de l'Evêque "Pétale de rose", 2018	11 €

Les Vins Blancs

Provence

● Château La Mascaronne "Cuvée Vita Bella", 2018	11 €
--	------

Bourgogne

● Chablis 1 ^{er} Cru "Côte de Lechet" Domaine Bernard Defaix, 2018	12 €
---	------

Val de Loire

Pouilly-Fumé, Château de Tracy, 2018	12 €
Sancerre "La Moussière", Domaine Alphonse Mellot, 2018	12 €

Les Vins Rouges

Provence

● Château Barbanau "Cuvée Et Cae-Terra", 2014	11 €
Château La Mascaronne "Cuvée Fazioli", 2016	11 €

Bordeaux

La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc, 2017	13 €
--	------

Vallée du Rhône

● Crozes-Hermitage Domaine Combier, 2018	12 €
--	------

Bar à vins

Notre sélection de vins à la bouteille
Our selection of wines by the bottle

Champagne

R de Ruinart Brut	140 €
Ruinart Blanc de Blancs	180 €
Mumm "Cordon Rouge"	100 €
Don Perignon "Vintage 2008"	560 €
Rosés	
Billecart Salmon Brut Rosé	150 €
R de Ruinart Rosé	170 €

La Provence

Rosés

Château de Selle Domaine Ott, 2018	80 €
Château Sainte Roseline "Lampe de Méduse", 2018	60 €
● Château La Tour de l'Evêque "Pétale de Rose", 2018	55 €
● Domaine Fiumicicoli (Vin Corse), 2018	65 €

Blancs

● Cassis Clos Val Bruyère, Château Barbanau, 2017	60 €
Château la Mascaronne "Cuvée vita bella", 2018	55 €

Rouges

● Château Barbanau "Cuvée Et Cae-Terra", 2014	65 €
Château la Mascaronne "Cuvée fazioli", 2016	55 €

La Bourgogne

Blanc

● Chablis 1 ^{er} Cru "Côte de Lechet" Domaine Bernard Defaix, 2018	80 €
---	------

La Vallée de la Loire

Blancs

Pouilly-Fumé Château de Tracy, 2018	70 €
● Sancerre "La Moussière" Domaine Alphonse Mellot, 2018	75 €
● Pouilly-Fumé "Baron de L", 2016	235 €

Le Bordelais

Rouges

La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc, 2017	75 €
Château Mouton Rothschild, Pauillac, 2004	1900 €

La Vallée du Rhône

● Crozes-Hermitage Domaine Combier, 2018	65 €
--	------