

# l'hirondelle

RESTAURANT

## ENTREES

### STARTER

- Crudette de nos paysans, anchoïade, tapenade 🌿🥕🥔🥑 25 €  
*Raw vegetables with anchovy and olive sauce*
- Salade Romaine, filet de volaille fermière grillé 28 €  
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 🌿🥕🥔🥑 25 €  
*Vegetarian option*
- Saumon fumé d'Ecosse, pickles de légumes 🌿🥕🥔🥑🐟 30 €  
*Smoked scottish salmon, vegetables pickles*

## TERRE ET MER

### SURF AND TURF

- Filet de bœuf sur le grill, mignonette de poivre 45 €  
Echalotes confites 🌿🥕🥔  
*Grilled beef fillet with pepper and candied shallots*
- Coquelet rôti, Curry Madras 🌿🥕🥔 40 €  
*Roasted cockerel with Curry sauce*
- Filet de loup, condiment citron confit 🌿🥕🥔🐟 43 €  
*Sea bass fillet, candied lemon condiment*
- Pavé de saumon bio laqué, sauce yakiniku 40 €  
Glazed salmon, yakiniku sauce 🌿🥕🥔🥑🐟

PECHE RAISONNÉE / REASONED FISHING 

## POUR ACCOMPAGNER

### SIDE DISHES

- Salade mixte 🌿🥕🥔🥑🥑 25 €  
*Mix salad*
- Pommes de terre rattes sautées 🌿🥕🥔🥑 25 €  
*Sauted potatoes*
- Pomme purée 🌿🥕🥔🥑🥑 25 €  
*Mashed potato*
- Bouquetière de légumes 🌿🥕🥔🥑🥑 25 €  
*Vegetables assortment*
- Riz basmati 25 €  
*Bazmati rice*

\*Garniture supplémentaire 9 €  
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*

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