

## ENTREES / STARTERS

- Salade César façon L'Hirondelle, volaille croustillante** 28€  
**Sauce aux anchois et Roquefort**  
*Caesar salad, grilled sliced chicken breast, anchovies and Roquefort sauce*
- **Nems croustillants de crevettes et légumes, feuilles de menthe** 29€  
*Shrimps nems with vegetables, mint leaf*
- **Rosace de noix de Saint-Jacques, Salade de pousses d'épinards** 32€  
● **Sauce émulsionnée à l'huile de Colza**  
*Rosette of scallops with young spinach*  
*Emulsified colza sauce*
- **Panier de crudités de nos jardins aux trois saveurs** 36€  
*Raw vegetables basket with its three dressings*

## PATES / PASTA

- **Risotto moelleux aux champignons sauvages** 37€  
*Risotto with wild mushrooms*
- Gnocchi de patate douce, tomates et olives noires**  
**Chips de bresaola** 25€  
*Sweet potatoes gnocchi, tomatoes and olives, crisp dried meat*
- **Casarecce au ragoût de fruits de mer** 32€  
*Casarecce pasta with seafood ragout*

## PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIANS DISHES

- **Velouté de courge aux éclats de marrons** 22€  
● *Cream of pumpkin with chestnuts*
- **Duo de quinoa bio, céréales et légumes** 28€  
● *Assortment of organic quinoa, cereals and vegetable*

● **SANS GLUTEN / GLUTEN FREE**  
● **GREEN DETOX / GREEN DETOX**  
● **PECHE RAISONNÉE / REASONED FISHING**

## POISSONS/ FISHES

- **Ceviche de loup mariné aux herbes folles**
- **Vinaigrette au curcuma et baies de goji** 34€  
*Ceviche of sea bass with herbs*  
*Curcuma vinaigrette and goji berries*
  
- **Dos de saumon à la plancha aux lentilles mitonnées, jus au persil** 32€
- *Fillet of salmon "à la plancha" with melted lentils, parsley juice*
  
- **Aiguillettes de Saint-Pierre confites au plat, fenouil et cébettes braisés**
- **Jus de cuisson** 49€  
*Saint-Pierre candied fillet, braised fennel and onions*  
*Cooking juice*
  
- **Noix de Saint-Jacques dorées** 47€
- **Fondue de chou kale au curry et graines de chia**  
*Pan seared scallops*  
*Stewed kale cabbage with curry and chia seeds*

## VIANDES / MEATS

- Tournedos de filet de bœuf, sauce vigneronne** 49€  
**Salsifis aux herbes et pomme purée**  
*Grilled beef tournedos, wine sauce*  
*Salsify with herbs and mashed potato*
  
- Suprême de volaille poêlé aux aromates** 32€  
**Risotto de petit épeautre**  
*Pan seared chicken breast with herbs*  
*"Petit épeautre" risotto*
  
- Grenadin de veau sauté, garniture grand-père**  
**Jus à la sauge du jardin de l'Hirondelle** 38€  
*Sauté of veal, mushrooms and onions*  
*L'Hirondelle's garden sage juice*

## DESSERTS/ DESSERTS

- **Mousseline de mangue fraîche et chocolat** 17€  
*Fresh mango and chocolate mousse*
  
- Fondant noisette et caramel aux noix de Pécan** 15€  
**Sorbet aux agrumes (cuisson 15 min)**  
*Hazelnut and caramel pecan fondant, citrus fruits sorbet*
  
- **Tout chocolat L'Hirondelle, sauce Gianduja** 17€  
*Chocolate mousse "l'Hirondelle", gianduja sauce*
  
- **Fruits frais du moment, coulis fruits rouges** 22€
- *Fresh fruits, red fruit sauce*

# Menu du Marché

Accras de morue fraîche, sauce tomate épicée  
*Fresh cod fish accras, spicy tomato sauce*

~ ~

Sauté de bœuf du Piémont au piment d'Espelette, tagliatelles de légumes  
*Sauté beef of Piemont with Espelette pepper and vegetable*

~ ~

Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille  
*Chocolate cake and custard sauce*

~ ~

**Prix des menus: 58 € par personne**

Tous ces plats peuvent être choisis à la carte

**Entrée: 18€ Plat : 35€ Dessert : 12€**

~ ~

## **Formule Early Lunch**

**Servi en 45 ' de 12h00 à 13h00**

Une entrée et un plat

ou

Un plat et un dessert

**45 euros TTC**

Le Restaurant « L'Hirondelle » est ouvert de :

12h00 à 15h00 du lundi au jeudi

12h00 à 15h30 du vendredi au dimanche

# Menu Santé



Soupe de roche à la Marseillaise  
*“Marseillaise” fish soup*

~ ~



Filet de turbot à la plancha  
Pousses d'épinards et échalotes confites  
*Turbot fillet “ à la plancha ”*  
*Young spinaches and candied shallots*

~ ~



Carpaccio d'ananas et son sorbet coco  
*Pineapple carpaccio and coco sorbet*

*Ou*

Salade et fromage  
*Salad and cheese*

~ ~

Infusion Santé – Herbal Tea

Le menu Santé est équilibré et énergétiquement raisonné (500 à 600 kcal)

**” Tous nos plats sans gluten peuvent contenir des traces ”**

-  **SANS GLUTEN / GLUTEN FREE**
-  **GREEN DETOX / GREEN DETOX**
-  **PECHE RAISONNÉE / REASONED FISHING**