

ENTREES / STARTERS

Panier de crudités de nos jardins aux trois saveurs <i>Raw Vegetables Basket and its three dressings</i>	36€
Crevettes en tempura sur son carpaccio de mangue, Tartare d'avocat à la tomate fraîche, sauce ponzu <i>Prawn fritters, mango carpaccio, Avocado tartar with fresh tomatoes, ponzu dressing</i>	29€
Salade de riquette aux artichauts violets, bresaola, Copeaux de parmesan <i>Wild rocket salad, purple artichokes, Bresaola and parmesan</i>	24€
Brouillade d'œufs BIO, marmelade de truffes de Bourgogne <i>Organic scrambled eggs, Burgundy truffle marmalade</i>	23€
Minestrone de légumes au basilic <i>Mixed vegetable soup with basil</i>	24€
Sashimi de saumon au sésame et pavot, salade Thai <i>Salmon sashimi with sesame and poppy seeds, Thai salad</i>	32€

PATES / PASTA

Linguini aux gamberoni sauvages de méditerranée <i>Linguini with Mediterranean wild king prawns</i>	32€
Rigatoni à la crétoise, aubergines confites, Tomates fraîches et fromage de brebis <i>Rigatoni with fresh tomato, stewed eggplant, ewe's milk cheese</i>	20€
Risotto aux calamars aux tomates fraîches <i>Squid risotto with fresh tomatoes</i>	29€

PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

Pot-au-feu de légumes de saison, pesto de riquette <i>Vegetable stew, wild rocket pesto</i>	29€
---	------------

POISSONS/ FISH

Dos de bar de ligne (au choix : grillé, vapeur ou rôti), artichauts et brocolis	49€
<i>Wild sea bass (choices of: grilled, steamed or roasted) artichokes and green cauliflower</i>	
Pavé de cabillaud rôti sur la peau, Mijotée de légumes du moment à l'échalote	38€
<i>Roasted cod fish, seasonal simmered vegetables with shallots</i>	
Plancha de la mer, courgettes en tempura (Bar de ligne, saumon "de France", crevettes et calamars de Méditerranée)	44€
<i>Fishes "à la plancha", zucchini fritters (Wild sea bass, organic salmon, Mediterranean prawns and squids)</i>	
Côtes de Saumon de "France" et ses légumes grillés	37€
<i>Grilled salmon "de France" and its grilled vegetables</i>	

VIANDES / MEAT

Yaki Niku de bœuf du Piémont, maxime d'asperges et carottes glacées	47€
<i>Beef yaki niku from Piedmont, asparagus and glazed carrots</i>	
Gourmande de pintade du Gers aux morilles, Mousseline de pommes Vitelotte	38€
<i>Guinea fowl with morels, Vitelotte mashed potatoes</i>	
Mignon de veau fermier rôti en cocotte, Bayaldi de légumes à l'anis étoilé	39€
<i>Roasted farm veal in stew pan, stewed vegetables with star anise</i>	

DESSERTS/ DESSERTS

Fruits frais du moment, sauce chocolat au gingembre	20€
<i>Fresh seasonal fruit, chocolate and ginger sauce</i>	
Mousseline de mangue fraîche et chocolat	17€
<i>Fresh mango and chocolate mousse</i>	
Croustille de pommes en amandine, gelée de coing	15€
<i>Apple and almond in filo pastry, quince jelly</i>	
Tarte au citron « L'Hirondelle »	15€
<i>Lemon tart "L'Hirondelle"</i>	
Fraises "Mara des bois" marinées à la menthe poivrée, Sorbet au brousse de brebis	15€
<i>Marinated "Mara des bois" strawberries in peppermint, sheep cheese sherbet</i>	

LES PLAISIR DU PALAIS

Notre Sélection de Vins au Verre *Our selection of wines by the glass*

Tous issus de la viticulture biologique –Organic viticulture products

Champagne

Fleury « Fleur de l'Europe » **18€**

Les Vins Rosés

Provence

Château La Tour de l'Evêque « Pétale de Rose », 2013 **9€**

Domaine des Planes « Cuvée Tiboulen », 2013 **9€**

Les Vins Blancs

Provence

Château Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie », 2013 **10€**

Bourgogne

Chablis 1er Cru "Côte de Lechet" Domaine Bernard Defaix, 2011 **11€**

Val de Loire

Sancerre "La Moussiere" Domaine Alphonse Mellot, 2013 **12€**

Les Vins Rouges

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage Domaine Combier, 2011 **10€**

Provence

Château La Tour des Vidaux « Cuvée Farnoux », 2011 **9€**

Toscane

"Altrovino" (Cabernet Franc, Merlot) Azienda Duemani, 2011 **13€**

Les Vins

La Champagne

R de Ruinart Brut SA	120€
De Sousa Blanc de Blancs Grand Cru vin biologique – <i>organic wine</i>	110€
<i>Rosé</i> Billecart Salmon Brut	150€

La Provence

<i>Rosés</i> Château Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie », 2013 vin biologique – <i>organic wine</i>	50€
Château de Selle Domaines Ott, 2013	68€
<i>Blanc</i> Cassis Clos Val Bruyère, 2012 vin biologique – <i>organic wine</i>	50€
<i>Rouge</i> Château Barbanau « Cuvée Et Cae-Terra », 2011 vin biologique – <i>organic wine</i>	50€

La Bourgogne

<i>Blanc</i> Chablis 1er Cru "Les Fourchaumes" Domaine Laroche, 2011	72€
<i>Rouge</i> Savigny-les-Beaune 1er Cru « Lavières » Domaine Seguin-Manuel, 2011	75€

La Vallée de la Loire

<i>Blanc</i> Pouilly-Fumé Château de Tracy, 2012	55€
---	-----

Le Bordelais

<i>Rouge</i> Le Baron de Brane du Château Brane Cantenac Margaux, 2000	68€
Château Lagrange Pomerol, 2004	70€

Les Eaux

Les eaux minérales sont caractérisées par leur teneur en minéraux comme le sodium, le calcium ou le magnésium. Elles peuvent être un complément intéressant dans votre quête de bien-être et de santé.

	Bout.	1/2 Bout
Evian Source Cachat – Evian-les-Bains – Haute-Savoie Eau plate faiblement minéralisée, convient à tous	6 €	5 €
Wattwiller Mont des Vosges Eau rare et bienfaisante, diurétique. Sulfatée calcique, recommandée aux femmes enceintes Et aux enfants.	6 €	
Voss Water Norvège Parmi les plus pures au monde, très faible en minéraux, Permise à tous.	7 €	
Chateldon Auvergne Richement minéralisée, bicarbonatée, calcique et sodique Goût légèrement rocheux.	7 €	
Perrier Vergèze - Gard Eau minérale gazeuse. Faiblement salée, rafraîchissante, tonifiante et désaltérante	6 €	5 €
Badoit Source de Saint-Galmier, dans la Loire. Eau minérale digestive et pétillante, riche en magnésium. Goût très apprécié.	6 €	5 €
San Pellegrino Bergame, Lombardie – Italie Bicarbonatée calcique, riche en magnésium et en sodium. Convient aux problèmes gastriques et intestinaux,	6 €	5 €

Notre Chef, Jacky OBERTI a sélectionné pour vous des farines, céréales et autres légumineuses pour leur Label BIO.

Nos pains, notre huile d'olive et le vinaigre balsamique ainsi que le sel de Guérande sont labellisés BIO.

Certains plats de notre carte sont déclinés pour les enfants.



« L'Hirondelle », un navire, l'histoire...

Le Prince navigateur Albert 1^{er} de Monaco fut le pionnier de l'océanographie
Homme de science,
Il soutint activement le développement des établissements de bains de mer.

Afin que notre clientèle puisse profiter de la tranquillité de ces lieux, nous vous serions gré de bien vouloir ne pas utiliser le téléphone portable au restaurant.

In order to preserve the peacefulness of the surroundings, we kindly ask you to switch off your mobile phone.