

Introduction

Le jeune chef propose une cuisine traditionnelle et innovante .Une grande partie des épices est importée directement par ses soins personnellement du Hu-Nan (différentes variétés de piments rouges, verts et blancs...)

**La cuisine du Hu-Nan utilise traditionnellement différentes variétés de piments.
Sur simple demande, nous pouvons réduire ou enlever le piment de votre dégustations.**



Heure d'ouverture:12h00-14h30 19h00-23h00

Fermeture: Mardi

Téléphone: 05 56 44 37 34

Les Spécialités de L'Hirondelle

Prix en Euros

- S1- Soupe “ Au fil du Mékong “** **10,00 €**
(Raviolis au porc et crevettes, nouilles, poulet et crabe)
(Pork and shrimp dumplings, noodles, chicken and crab)
- S2- Salade gourmande (Bo-Bun)** **10,00 €**
(Boeuf à la citronnelle, nems , vermicelle de riz et salade de soja)
(Beef with lemon grass, spring rolls, rice noodles and salad soybean)
- S3-Canard au curry rouge**
(canard , nouilles , lait de coco , curry rouge) **12,50 €**
(Duck , noodles , coconut milk , red curry)
- S4-Filet de boeuf au poivre noir**
accompagné salade verte et germes de soja **12,50 €**
(Beef with sauce black pepper , salad and soya bean sprouts)
- S5- Marmite de fruits de mer hivernale** **16,00 €**
(Crevettes, coquilles St jacques, seiches, champignons parfumés et chou chinois)-**Three seafood delights with chinese cabbage and perfumed mushrooms**
- S6- Marmite de fruits de mer au curry** **16,00 €**
(Crevettes, coquilles St jacques, seiches, pousses de bambou et aux poivrons)-**Three seafood delights with curry**

Potages (Soups)	Prix en Euro
-----------------	--------------

- | | |
|--|--------|
| 1 Potage aux nouilles à la façon d'Hirondelle
- "Hirondelle" noddles soup | 5,00 € |
| 2 Potage aux raviolis - Ravioli soup | 5,00 € |

Hors d'oeuvres (Starters)

- | | |
|---|--------|
| 3 Nems - Nems | 5,00 € |
| 4 Rouleaux impériaux - Imperial rolls | 5,00 € |
| 5 Salade aux crevettes - Prawns salad | 7,00 € |
| 6 Salade de boeuf "Fuqi" - Beef salad "Fuqi" | 7,50 € |
| 7 Won-Ton croustillant- Fried Won-Ton | 5,00 € |
| AH L'Assiette de l'Hirondelle
(assortiment de nems,rouleaux impériaux, raviolis frits et beignets de crevettes)
(Assortment of starters : nems, fried raviolis, imperial rolls, prawns fritters) | 7,50 € |

Poulet (Chicken)

- | | |
|--|---------|
| 8 Poulet à la sauce Saté - Chicken with satay sauce | 9,00 € |
| 9 Poulet au curry -Chicken and curry | 9,00 € |
| 10 Poulet à la citronnelle -Chicken and lemongrass sauce | 9,00 € |
| 11 Poulet croustillant aux poivrons et piment doux
(poivre de Si-Chuan)
-Fried chicken with greenpepper and chili (pepper Si-Chuan) | 10,90 € |
| 12 Poulet croustillant à la sauce gingembre
-Fried chicken with ginger sauce | 9,00 € |

Canard (Duck)

- | | |
|--|--------|
| 13 Canard au curry -Duck and curry | 9,50 € |
| 14 Canard laqué -Roasted duck | 9,50 € |
| 15 Canard à la Pékinoise-Duck with plum sauce
Canard laqué servi avec émincé de poireaux, concombre, fines crêpes de blé et sauce prune | 13,90 |

Porc (Pork)

- | | |
|--|---------|
| 16 Porc à la Pékinoise-Pork with caramel sauce
Porc au caramel servi avec émincé de poireaux et fines crêpes de blé | 10,80 € |
| 17 Porc croustillant à la ciboule chinoise
-Fried pork with chives | 9,00 € |
| 18 Porc à la sauce aigre-douce -Sweet and sour pork | 9,00 € |
| 19 Porc Yuxiang -Pork Yuxiang
Porc sauté à l'ail, gingembre, piment et vinaigre caramélisé | 10,50 € |
| 20 Harché de Porc sauté aux pousses de moutarde et piment | 9,80 € |

Boeuf (<i>Beef</i>)	Prix en Euro
------------------------------	---------------------

21 Boeuf à la citronnelle - <i>Beef with lemongrass</i>	9,00 €
22 Boeuf aux oignons - <i>Beef and onions</i>	9,00 €
23 Boeuf à la sauce Saté - <i>Beef and satay sauce</i>	9,00 €
24 Boeuf sauté à la sauce d'huitre, au soja et piment sauvage- <i>Beef and oyster sauce, chili</i>	12,80 €
25 Boeuf à l'impérial sur plaque chauffante - <i>Imperial sliced beef on heating plate</i>	10,50 €
26 Marmite de Boeuf au soja, quatre piments et poivre du Si-chuan - <i>Sliced Beef in Chili oil</i>	14,90 €

Poissons (<i>Fish</i>)

27 Filet de cabillaud à la sauce aigre-douce - <i>Sweet and sour fish</i>	9,00 €
28 Bar entier vapeur avec soja sucré ou sauce pimenté - <i>Steamed Bar</i>	17,90 €
29 Marmite de poisson au soja, 4 piments et poivre du Si-Chuan - <i>Fish filets in hot chili oil</i>	16,90 €

Crevettes et gambas (<i>Prawns and gambas</i>)

30 Crevettes croustillantes aux poivrons et piment doux (poivre de Si-chuan)	12,00 €
31 Crevettes (mijotées) sur lit de soja sauté au wok	18,00 €
32 Crevettes croustillantes au sel et au poivre - <i>Fried prawns</i>	9,50 €
33 Crevettes à la citronnelle - <i>Prawns with ginger and lemongrass</i>	9,50 €
34 Beignets de crevettes - <i>Prawns fritters</i>	9,00 €
35 Gambas croustillantes au sel et au poivre - <i>Deep fried gambas with salt and pepper</i>	14,50 €
36 Gambas grillées et flambées à l'alcool de riz - <i>Grilled and flambé gambas with rice alcohol</i>	18,00 €

Fruits de Mer (<i>Seafood</i>)

37 Les Trois Délices sautées (Coquilles Saint-Jacques, Crevettes, Seiches) - <i>Three seafood delights sauté</i>	15,00 €
38 Fruits de mer sur plaque chauffante - <i>Seafood on heating plate</i>	16,00 €

Cuisses de grenouilles (<i>Frog legs</i>)	Prix en Euro
---	--------------

39 Cuisses de grenouilles croustillantes au sel et poivre <i>-Deep fried frog legs with salt and pepper</i>	9,00 €
--	--------

Nouilles sautées ou frites(<i>Noodles</i>)
--

40 Nouilles sautées nature <i>-Steamed noodles</i>	5,00 €
--	--------

41 Nouilles sautées au poulet <i>-Noodles and chicken</i>	9,50 €
---	--------

42 Nouilles sautées aux crevettes <i>-Noodles and prawns</i>	10,00 €
--	---------

43 Nouilles sautées aux légumes <i>-Noodles and chop suey vegetables</i>	8,00 €
---	--------

44 Nouilles sautées au boeuf <i>-Noodles and Beef</i>	10,00 €
---	---------

45 Nouilles sautées au canard laqué <i>-Noodles and roasted duck</i>	10,50 €
---	---------

46 Vermicelles de patate-douce épicé au vinaigre chinois <i>-Hot and sour potato vermicelli</i>	8,80 €
--	--------

47 Nouilles à la façon Wu-Han (pate sésame et pimenté) <i>-Noodles Wu-Han</i>	7,50 €
---	--------

Légumes et riz d'accompagnement (<i>Trimmings</i>)
--

48 Riz parfumé <i>-Steamed rice</i>	2,00 €
-------------------------------------	--------

49 Riz Cantonnais <i>-Egg fried rice</i>	4,00 €
--	--------

50 Chou chinois et champignons parfumés sautés <i>-Chinese cabbage and perfumed mushrooms</i>	6,00 €
--	--------

51 -- Vermicelles transparentes et champignons noirs sautés <i>-Soya vermicelli</i>	4,50 €
--	--------

52 Tofu grille ,cuit au bouillon , sauté au wok avec poivron et ciboulette (Triscuit de Tofu) <i>-Tofu spicy</i>	10,50 €
--	---------

53 Chou croquant sauté aux épices (recette traditionnelle chinoise) <i>-Cabbage spicy and sour</i>	7,50 €
---	--------

54 Aubergine YuXiang (aubergines et poivrons sautés à l'ail ,gingembre,piment et vinaigre caramélisé <i>-Yuxiang eggplant</i> (<i>Sauted with spicy garlic sauce</i>)	9,50 €
---	--------

Cuisine à la vapeur(Stemed dishes)

V1 Raviolis fracis au porc <i>-Pork raviolis</i>	6,00 €
--	--------

V2 Raviolis fracis aux crevettes <i>-Prawns raviolis</i>	6,00 €
--	--------

V3 Crêpes cantonnaises <i>-Cantonese dim sum</i>	6,00 €
--	--------

PB Le Panier de bambou(assortiment de raviolis)	7,00 €
---	--------

Bento MIDI à 11,00 €

Sauf les jours fériés et le week-end

Entrée + Plat + Riz parfumé sur une même assiette,
Suivi d'un café inclus dans le bento.

Bento au choix

B1-Bento aubergines braisées et ses légumes épicé/végétarien

(Entrée de soja, carottes, salade, plat *aubergines* et poivrons sautés à l'ail, gingembre, piment et vinaigre caramélisé, du riz parfumé)

B2-Bento poulet au curry vert épicé

(Entrée de Won-Tons croustillants ou nems au poulet, plat du poulet blanc, soja, chou chinois, lait de coco, curry vert citronnelle et du riz parfumé)

B3-Bento brochettes de boeuf en salade sauce BBQ

(Entrée de Won-Tons croustillants ou nems au poulet, sauce BBQ, salade, soja, concombres, carottes et du riz parfumé)

B4-Bento vermicelle de riz au crevettes et poulets

(Entrée de Won-Tons croustillants ou nems au poulet, vermicelle de riz sautées aux crevettes, poulet, curry jaune, soja, omelette, carottes, sésame)

Menu à 16,00 €

Entrée(au choix)

- Nems au poulets ou rouleaux impériaux
- Salade aux crevettes
- Won-Ton croustillant



Plat(au choix)

- Plat du jour
- Filet de cabillaud a la sauce aigre-douce
- Porc à la Pékinoise
- Poulet croustillant a la sauce gingembre
- Boeuf à la sauce Saté ou pimentée
- Canard au curry rouge (Supplémentaire 2 €)

Tous les plats sont accompagnés du riz parfumé ou cantonnais

Dessert(au choix)

- Fruits au sirop (Lychées,Longan,Ananas...)
- Mystère
- Coupe de glace (deux parfums)
- Flan de coco (flan au lait de coco et des tranches de pêche)

Menu à 20 €

Entrée(au choix)

- Salade de boeuf “Fuqi”
- Salade aux crevettes
- L’assiette de l’Hirondelle
- Le panier de Bambou



Plat(au choix)

- Plat du jour
- Poulet croustillant aux poivrons et piment doux
(poivre de Si-chuan)
- Porc à la Pékinoise

Porc au caramel servi avec émincé de poireaux et fines crêpes de blé

- Boeuf à la sauce poivre noire ou pimentée

- Canard à la Pékinoise(supplémentaire 2 €)

Canard laqué servi avec émincé de poireaux, concombre,

fines crêpes de blé et sauce brune

- Crevettes croustillantes aux poivrons et piment doux
(poivre de Si-chuan)

Tous les plats sont accompagnés du riz parfumé ou cantonnais

Dessert(au choix)

- Orange , Citron ou Coco givrée
- Chocolat ou Café liègeois
- Salade de fruits exotiques au sirop
- Flan de coco (flan au lait de coco et des tranches de pêche)

Menu enfant à 8 €

Menu pour enfant de moins de 12 ans

-Beignet de poulet ou boeuf sauté nature avec accompagnement riz nature, riz cantonais ou nouille nature .

-1 boule de glace (parfum au choix) ou Fruits au sirop (Lychées,Longan,Ananas...)

- Jus de fruit, coca, orangina ou sirop menthe, fraise ou grenadine

Les desserts		Prix en Euro
Fruits frais:	Fresh fruits:	
-Mangue	-Mango	6,00 €
-Ananas	-Pineapple	5,00 €
Fruits au sirop		
-Ananas	-Pineapple	3,50 €
-Lychées ou longans	-Lychées ou longans	3,50 €
-Salade de fruits exotiques	-Exotic fruit salad	5,50 €
Beignets	Fritters	
-Pommes	-Apple	4,00 €
-Ananas	-Pineapple	4,00 €
-Banane	-Bananas	4,00 €
-Beignet flambé (à l'alcoole de riz ou au rhum)	-Flambé fritte (with rice alcohol or rum)	6,00 €
-Nougat chinois	-Chinese nugget	4,00 €
-Gingembre confit	-Candied ginger	4,00 €
-L'assortiment de "l'Hirondelle"(Nougat, gingembre et kumquats confits)	"Hirondelle" assortment (candied ginger and kumquats, chinese nugget)	5,00 €
-Gâteaux chinois	-Chinese coconut cakes	4,00 €
-Flan de coco (flan au lait de coco et des tranches de pêche)		4,00 €
Les Boissons Chaudes		
-Thé nature fumé (Oolong)		2,50 €
-Thé parfumé au jasmin		2,50 €
-Thé à la menthe		2,50 €
-Café		1,50 €
-Cafe crème		2,00 €
-Capuccino		3,00 €
-Irish coffee		5,50 €
-Infusion (Tilleul ou Verveine)		2,50 €

Les desserts		Prix en Euro
Glaces et sorbets	Ice creams and sorbets	
-coupe (2 parfums au choix)		4,00 €
En crème glacée: vanille, chocolat, café, malaga, pistache, Menthe chocolat, caramel, frais et praliné.		
En sorbet: citron, cassis, poire et passion.		
Flavours(choice of two):		
Ice creams: vanillia, chocolate, coffee, rum and grapes, pistachio, chocolate mint, caramel, strawberry and praline-flavoured.		
Sorbets: lemon, blackcurrants, pear or passion fruit.		
-Mystère		4,00 €
-Citron givré		4,00 €
-Orange givrée		4,00 €
-Coco givrée		4,50 €
-Chocolat liégeois (glace au chocolat, sauce chocolat et chantilly)		6,00 €
-Café liégeois (glace au café, sauce de café et chantilly)		6,00 €
-Dame blanche (glace au vanille, sauce chocolat et chantilly)		6,00 €
-Coupe de “l’Hirondelle”		7,00 €
(mangue au sirop, sorbet passion, sorbet citron, sorbet poire et chantilly)		
-Le sorbet du Colonel (sorbet de citron et vodka)		7,00 €
-Nuit Saint-Georges (sorbet de cassis,crème de cassis et chantilly)		7,00 €
-Pêcher Mignon		7,00 €
(pêche au sirop, glace à la vanille, sorbet passion, crème de pêche et chantilly)		
-Poire Belle-Hélène		7,00 €
(poire au sirop, glace à la vanille, sorbet poire, sauce chocolat et chantilly)		
-Banana-Split		7,00 €
(banana, glace à la vanille, au chocolat, à la frais, sauce chocolat et chantilly)		

L'Hirondelle

Les Apéritifs

Prix

Les spécialités de l'Hirondelle :

-Cocktail maison (8 cl)	3,50 €
-Cocktail "L' Hirondelle" non-alcoolisé (25 cl)	3,00 €
-Cocktail "Kweilin" (12 cl)	7,50 €

Les classiques :

-Martini rouge, rosé ou blanc (8 cl)	3,50 €
-Porto Sandeman rouge ou blanc (8 cl)	3,50 €
-Lillet blanc ou rouge (8 cl)	3,50 €
-Suze (8 cl)	3,00 €
-Ricard ou Pastis 51 (2,5 cl)	3,00 €
-Coupe de Champagne	7,50 €
-Johnnie Walker Red Label ou J&B (2,5 cl)	4,00 €
-Johnnie Walker Red Label ou J&B (5 cl)	6,00 €

Les cocktails :

-Kir (Cassis, Mûre ou Pêche) 8 cl	3,00 €
-Kir Royal (Cassis, Mûre ou Pêche) 12 cl	7,50 €
-Whisky Coca, Perrier ou Orange	5,50 €
-Martini Gin	5,50 €
-Gin Tonic	5,50 €
-Vodka orange	5,50 €

Les Digestifs :

-Alcool de Riz (Mei Kei Lu)	2,50 €
-Marie-Brizart 8 cl	4,00 €
-Baileys (Irish cream) 8 cl	4,00 €
-Cognac Jules Gautret V.S.O.P (8 cl)	4,50 €
-Armagnac Clé des Ducs V.S.O.P (8 cl)	4,50 €

L'Hirondelle

Prix

Vin en carafe ou au verre (Blanc, Rosé ou Rouge) :

- | | | |
|----------------------|---------|---------------|
| - Le verre de vin | | 2,00 € |
| - Le quart de carafe | (25 cl) | 3,50 € |
| - La demi de carafe | (50 cl) | 6,00 € |

Vin Blanc

Côtes de Gascogne :

- | | | |
|----------------------------------|----------|----------------|
| - Hirondelle (blanc sec) en en | 75,00 cl | 12,00 € |
|----------------------------------|----------|----------------|

Bordeaux AOC :

- | | | |
|-------------------------------------|----------|----------------|
| - Château Arnaud(blanc sec) en en | 75,00 cl | 14,50 € |
|-------------------------------------|----------|----------------|

Vin Rosé

Bordeaux Clairet :

- | | | |
|-------------------------|----------|----------------|
| - Clairet de Quinsac en | 37,50 cl | 8,00 € |
| - Clairet de Quinsac en | 75,00 cl | 14,00 € |

Côtes de Provence :

- | | | |
|-------------------|----------|----------------|
| - Les Barescas en | 37,50 cl | 8,00 € |
| - Les Barescas en | 75,00 cl | 14,00 € |

Tavel :

- | | | |
|----------------|----------|----------------|
| - Lavandine en | 37,50 cl | 11,50 € |
| - Lavandine en | 75,00 cl | 19,50 € |

Vin Rosé Bio

Bordeaux AOC :

- | | | |
|-----------------------------------|----------|----------------|
| - Château Lavergne Dulong 2015 en | 75,00 cl | 15,00 € |
|-----------------------------------|----------|----------------|

L'Hirondelle

Prix

Vin Rouge

Première côtes de Bordeaux AOC :

- | | | |
|--------------------|------------------|---------|
| - Château Dufilhot | 2014 en 37,50 cl | 8,50 € |
| - Château Dufilhot | 2014 en 75,00 cl | 14,50 € |

Côtes de Bourg AOC :

- | | | |
|-------------------------|------------------|---------|
| - Château Coudrée-Nodoz | 2012 en 37,50 cl | 9,50 € |
| - Château Coudrée-Nodoz | 2012 en 75,00 cl | 17,00 € |

Graves AOC :

- | | | |
|--------------------|------------------|---------|
| - Château Pouyenne | 2013 en 37,50 cl | 10,50 € |
| - Château Pouyenne | 2013 en 75,00 cl | 18,00 € |

Médaille d'Argent de Challenge international du vin France 2015

Pessac-Léognan AOC :

- | | | |
|---------------------|------------------|---------|
| - Château Coquillas | 2013 en 37,50 cl | 15,00 € |
| - Château Coquillas | 2013 en 75,00 cl | 22,50 € |

Champagne

- | | |
|------------------------------|---------|
| -Paul Laurent (Brut) en 75cl | 40,00 € |
|------------------------------|---------|

L'Hirondelle

Les Bières

-Heineken (33 cl)	3,50 €
-Tchin Tao degré alcoolique 4,7° (bière chinoise) 33 cl	3,50 €
-Singha degré alcoolique 5° (bière thaï) 33 cl	3,50 €

Les eaux minérales

-Evian ou San Pellegrino en 50 cl	2,80 €
-Evian ou San Pellegrino en 100 cl	4,50 €
-Perrier (25 cl)	2,00 €

Les Jus de Fruits en (25 cl) 2,50 €

(Jus d'orange, Jus de pomme , Jus d'ananas ou Jus d'abricot)

-Lait de coco (31cl)	2,50 €
-Lait de soja (30cl)	2,50 €
-Sirop menthe,grenadine,fraise ou cassis (30cl)	2,00 €

Les Sodas

-Schweppes (25cl)	2,50 €
-Coca(25cl) ou Coca-cola Ligth (33cl)	2,50 €
-Orangina (25cl)	2,50 €
-Dialo menth,grenadine ou fraise(33cl)	2,50 €