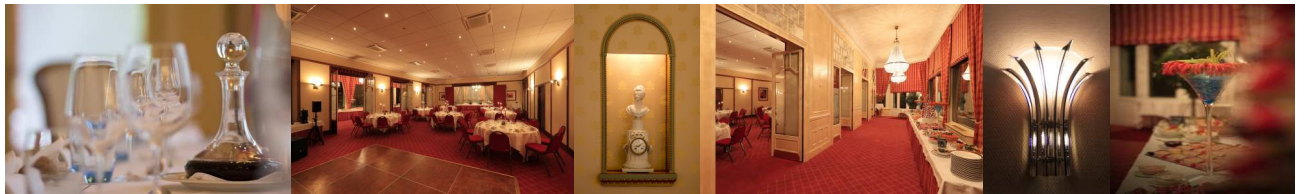


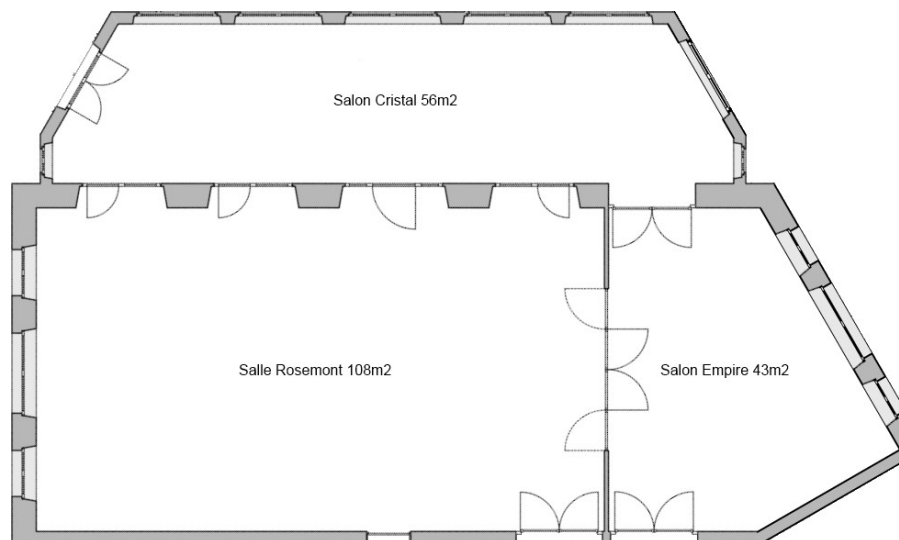
Notre brochure banquet



Hôtel
Mirabeau
— M —
LAUSANNE

NOS SALONS

Disposition



**Salon Empire, salon Cristal et salle Rosemont
Situés au rez-de-chaussée, à la lumière du jour et climatisés.**

Capacités

SALONS	Largeur en m	Longueur en m	Surface en m2	Banquet
Empire	5	8.6	43	18
Cristal	4	14	56	40
Rosemont	8	13.50	108	120

NOS MENUS

Menu I 59.-

Salade de mesclun et queues de crevettes grises, sauce au curry de Madras

Black tiger shrimps, curry sauce, salad
Riesenkrevetten an einer Currysauce, Salat

Carré de veau poêlé à la crème de citron

Pommes darphin, légumes du jour

Loin of veal, lemon sauce, darphin potatoes, vegetables
Kalbskarree an einer Zitronensauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Choix de sorbets et coulis de fruits rouges, tuile aux amandes

Choice of sorbets - Sorbets

Menu II 64.-

Cocktail de crevettes roses sauce Calypso

Shrimps cocktail – Garnelencoktail

Suprême de volaille du Seeland, sauce aux morilles

Pommes darphin, légumes du jour

Roasted chicken breast, morels sauce, darphin potatoes, vegetables
Gebratene Hühnerbrust an einer Morchelrahmsauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Café gourmand, trio de mignardises, servi avec votre café

Coffee served with three different little sweet – Kaffee serviert mit drei Hausgemachte MignardiseS

Menu III 66.-

Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche, garniture de saison

French duck liver, brioche – Entenleberterriner, Brioche

Suprême de volaille du Seeland rôti, sauce à l'estragon

Pommes darphin, légumes du jour

Roasted chicken breast, taragon sauce, darphin potatoes, vegetables
Gebratene Hühnerbrust an einer Estragonsauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Paris-Brest «traditionnel»

Glace vanille Bourbon

Menu IV 75.-

Salade de mesclun et saumon fumé d'Écosse, sauce au raifort, pain toasté

Scottish smoked salmon, horseradish sauce, salad
Schottischer Räucherlachs, Meerrettichsauce, Salat

Magret de canard des Landes, sauce à l'orange

Pommes darphin, légumes du jour

Roasted duck breast, orange sauce, darphin potatoes, vegetables
Gebratenen Entenbrust an einer Orangensauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Assiette de trois fromages

Choice of cheese - Käseauswahl

Salade de fruits exotiques , tuile croustillante aux amandes

Exotic fresh fruits salad - frischer exotischer Fruchtsalat

Menu V 83.-

Salade de mesclun et ris de veau poêlés, vinaigrette légère au curry

Calf's sweetbreads, light curry vinaigrette, salad
Kalbsbries an einer leichte Curry Vinaigrette, Salat

Filet de loup de mer meunière, sauce bisque, timbale de riz

Pan fried sea bass fillets, lobster sauce, rice
Seebarschfilets an einer Hummersauce, Reis

Contrefilet de bœuf poêlé cuisson basse température, sauce Café de Paris

Pommes darphin, légumes du jour

Roast beef low cooking temperature, sauce Café de Paris, darphin potatoes, vegetables
Roastbeef niedriges Braten, Kräuterbutter, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Tarte Tatin, glace vanille bourbon

Menu VI 89.-

Salade de mesclun et caille des Dombes désossée, vinaigre de framboises

Roast quail, salad, raspberry vinegar – gebratene Wachtel, Salat, Himbeeressig

Filet d'omble veveysanne, julienne de légumes, timbale de riz

Fillet of char, vegetable, rice – Seesaiblingfilet, Gemüse, Reis

Mignons de filet de veau poêlés, sauce aux truffes noires

Pommes noisettes, légumes du jour

Medallions of veal, truffle sauce, noisette potatoes, vegetable
Kalbsfiletmedaillon, Trüffelsauce, Haselnusskartoffeln, Tagesgemüse

Truffé croustillant au chocolat Grand Cru, sorbet framboise

Menu VII 92.-

Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche, garniture de saison

French duck liver, brioche – Entenleberterrinen, Brioche

Filets de rouget au beurre de crevettes roses, timbale de riz

Red mullet fillets, shrimps butter, rice

Rotbarbefilets, Garnelenbutter, Reis

Médillons de filet de bœuf, sauce au Pinot Noir et échalotes confites

Pommes noisettes, légumes du jour

Tenderloin of beef in medallions, redwine sauce, shallots, noisette potatoes, vegetable

Rinderfiletmedaillons, Rotweinsauce, Schaloten, Haselnusskartoffeln, Tagesgemüse

Île flottante à la vanille de Madagascar

Floating island – Schwimmende Insel

Menu VIII 95.-

Salade de mesclun, noix de Saint-Jacques au beurre blanc provençale

Scallops, butter sauce, salad – Jakobmuscheln an einer Buttersauce, Salat

Caille des Dombes désossée et rôtie sauce aux raisins

Roast quail, grapes sauce – gebratene Wachtel an einer Weintraubensauce

Carré de veau poêlé à la crème de foie gras

Pommes noisettes, légumes du jour

Loin of veal, duck liver sauce, noisette potatoes, vegetables

Kalbskarree an einer Entenleberrahmsauce, Haselnusskartoffeln, Tagesgemüse

Soufflé glacé Limoncello, suprêmes de pamplemousse rose

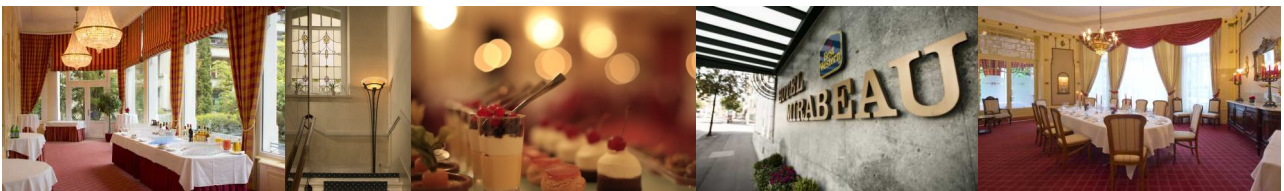
Ice soufflé Limoncello, supreme of grapefruit

Eissoufflé Limoncello, Supreme von Grapefruit

Les propositions de menus (I à VIII) sont valables toute l'année.

Les différents plats avec leurs prix respectifs peuvent être arrangés selon votre désir.

La carte en vigueur au restaurant vous permettra de tenir compte des produits et des préparations de saison.



NOS METS À LA CARTE

Nos entrées froides

Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso	19.-
Salade de mesclun et saumon fumé d'Écosse, sauce au raifort, pain toasté	20.-
Salade de mesclun, queues de crevettes grises, sauce au curry de Madras	22.-
Salade de mesclun, ris de veau poêlés, vinaigrette légère au curry	20.-
Salade de mesclun, caille des Dombes désossée, vinaigre de framboises	19.-
Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche	24.-
Salade de mesclun, noix de Saint-Jacques, beurre blanc provençale	25.-

Nos entrées chaudes

Feuilleté de ris de veau aux champignons frais des bois	19.-
Escalope de saumon d'Écosse à la crème de citron, timbale de riz	19.-
Filet d'omble veveysanne, julienne de légumes, timbale de riz	20.-
Caille des Dombes désossée et rôtie, sauce aux raisins	19.-
Filets de rouget au beurre de crevettes roses, julienne de légumes	20.-
Filet de loup de mer meunière au beurre blanc et fines herbes	20.-
Soupe de poissons de roche à la parisienne et ses garnitures	19.-

Nos plats de résistance

Suprême de volaille du Seeland rôti, sauce à l'estragon	35.-
Magret de canard des Landes, sauce à l'orange	39.-
Suprême de volaille du Seeland, sauce aux morilles	39.-
Carré de veau poêlé à la crème de citron	39.-
Carré de veau poêlé à la crème de foie gras	44.-
Contre filet de bœuf poêlé, sauce café de Paris	39.-
Médallions de filet de bœuf, sauce au Pinot Noir et échalotes confites	44.-
Mignons de filet de veau, sauce aux truffes noires	46.-

Nos desserts «Maison»

Choix de sorbets, coulis de fruits rouges, tuile aux amandes	12.-
Salade de fruits exotiques, tuile aux amandes	12.-
Truffé croustillant au chocolat Grand Cru, sorbet framboise	13.-
Tarte Tatin, glace vanille Bourbon	13.-
Soufflé glacé au Limoncello, suprêmes de pamplemousse rose	14.-
Ile flottante à la vanille de Madagascar	14.-
Paris-Brest «traditionnel», glace vanille Bourbon	14.-
Parfait glacé au Grand-Marnier et sa chips d'orange	14.-
Café gourmand, trio de mignardises servi avec votre café	15.-

Nos desserts sans gluten

Salade de fruits exotiques, tuile aux amandes	12.-
Tarte « Rigoletto, biscuit croquant, mousse chocolat et framboise	14.-

Nos fromages

Assiette de trois fromages	10.-
Assiette de cinq fromages	15.-

