

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte



Hôtel
Mirabeau

LAUSANNE


Nos suggestions du moment

	Entrée	Plat
Crème de marrons aux lentilles vertes du Puy Chestnut cream with green lentils - Kastaniencreme mit grünen Linsen	12	
Jambon cru de sanglier, salade de céleri, sauce Cumberland Wild boar ham, celery salad, cumberland sauce Wildschweinschinken, Selleriesalat, Cumberland sauce	20	
Civet de chevreuil au Brouilly façon Grand-Mère Choux-rouges, chou de Bruxelles, pomme aux aïelles, spaetzli maison Jugged venison in Brouilly, red cabbage, brussels sprouts, cranberries, apple, home made spaetzli Rehpfeffer mariniert mit Brouilly, Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeeren, Apfel, hausgemachte Spätzli		33
Escalopes de cerf poêlées, sauce aux chanterelles à la crème Choux rouges, chou de Bruxelles, pomme aux aïelles, spaetzli maison Deer cutlets, red cabbage, brussels sprouts, cranberries, apple, home made spaetzli Hirschnitzel, Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeeren, Apfel, hausgemachte Spätzli		34
Selle de chevreuil sauce Grand-Veneur (min. 2 personnes) par personne Servie entière et tranchée devant vous, cette selle est servie en deux services avec des choux de Bruxelles, des choux-rouges, des marrons, une figue fraîche, une fricassée de champignons des bois, des spaetzli maison ou des tagliatelles au beurre. Saddle of venison trench in front of you, venison sauce, red cabbage, brussels sprouts, chestnuts, mushrooms, cranberries, home made spaetzli Rehrücken tranchiert am Tisch, Grand-Veneur-Sauce serviert mit Rosenkohl, Rotkohl, Maronen, Walldpilze, Preiselbeeren, frische Freige, hausgemachte Spätzli		72

Nos classiques

- Chicken curry** 22
Émincé de suprême de volaille, couronne de riz safrané, puppodum, litchi, chutney de mangues
Minced chicken breast, spicy Indian curry sauce, saffron rice, puppodum, lychee, mango chutney
Geschnetzelte Hühnerbrust an einer pikante Currysauce, Safranreis, puppodum, Litschi, Mango-chutney
- Émincé de poulet thaï et ses petits légumes croquants** 23
Sauce au lait de coco, curry rouge, citronnelle, bol de riz basmati
Minced chicken breast, carrots, leeks, celery, coconut milk, red curry, lemongrass, rice
Minced chicken breast, carrots, leeks, celery, coconut milk, red curry, lemongrass, rice
- Saucisse à rôtir de cerf aux champignons frais des bois** 29
Spaetzli maison, choux-rouges
Deer sausage and fresh mushrooms, red cabbage, home made spaetzli
Hirschwurst, frische Waldpilze, Rotkohl, hausgemachte Spätzli
- Saltimbocca de veau poêlé** 29
Sauce au marsala, risotto, légumes du jour
Saltimbocca, sauce with Marsala, risotto, vegetables
Saltimbocca an einer Marsalasaucce, Risotto, Tagesgemüse
- Entrecôte parisienne (200 gr)** 31
Morceau de bœuf persillé et marbré
Pommes frites, légumes du jour
Pan fried sirloin steak, french fries, vegetables
Gebratener zarter Rindersteak, Pommes frites, Tagesgemüse
À choix: sauce poivre, café de Paris ou béarnaise
Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise - Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce
- Lasagne maison et salade verte** (20 minutes d'attente) 24
Home made lasagne, green salad – hausgemachte Lasagne, grüner Salat
- Filets de dorade royale grillés, sauce vierge** 29
Timbale de riz, légumes du jour
Grilled gilthead fillets, sauce vierge, rice, vegetables
Doradeilets vom Grill, Viergesauce, Reis, Tagesgemüse
- Rognons de veau à la berrichonne** 29
Sauce au vin rouge et échalotes, petits oignons, lardons, champignons, croûtons.
Pommes frites maison, légumes du jour
Calf's kidney, red wine sauce and shallots, glazed onions, parisian mushrooms, bread crust
Kalbsniere an einer Rotweinsauce, garniert mit Schalotten, Perlzwiebeln, Champignonse

Nos potages – Soups – Suppen

- Potage cultivateur** 11
Carotte, céleri, poireau, pomme de terre
Fresch home made vegetable soup - frische Gemüsesuppe
- Crème de courge « muscade »** (famille Ducrêt, Ecublens) 12
Pumpkin cream – Kürbiscremesuppe 
- Soupe de poissons** (recette Didier Sarrat) 19
Croûtons à l'ail, sauce rouille, fromage râpé
Fish-soup flavoured with saffron. Served with bread crust, cheese, aioli sauce
Frische Fischsuppe, geröstete Brotwürfeln, Käse und Knoblauch-Safranolivenölsauce

Nos entrées – appetizers - Vorspeisen

- Salade verte** (lollo et batavia) 8
Seasonal green salad - grüner Salat
- Bol «Mirabeau»** (Crudités, radis, tomate, œuf dur) 12
Mirabeau mixed salad (green salad, radishes, tomato, egg)
Mirabeau gemischter Salat (Radieschen, Tomate, gekochtes Ei)
- Salade de roquette, copeaux de parmesan** 14
Huile d'olive, vinaigre balsamique
Rocket salad, parmesan, olive oil, balsamic vinegar
Raukesalat, Parmesan, Ölvenoeil, Balsamico-Essig
- Fricassée de champignons frais des bois en persillade** 19
Fricassee of fresh mushrooms with parsley
Sautierte frische Waldpilze mit Petersilie, Knoblauch und Weisswein
- Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso** 19
Shrimps cocktail, Andalusian sauce
Garnelencocktail mit tomatierter Mayonnaise
- Saumon fumé d'Écosse, sauce raifort, salade de mesclun** 22
Scottish smoked salmon, horseradish sauce, toasted bread, green leaves
Schottische Räucherlachs, Meerrettichsauce, Toast
- Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche** 24
Chutney de mangues, raisins au vinaigre balsamique
French duck liver terrine, mango-grapes chutney, balsamic vinegar, brioche
Entenleberterrinen, Mango-Trauben-Chutney Marmelade, Balsamessig, Brioche
- Sauce à salade à choix :**
Mirabeau, huile d'olive et citron, vinaigrette à l'huile de noix

Nos poissons d'eau de mer et d'eau douce

Fishes from the lake and the sea - Fische aus dem Meer und Seen

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Filets de féra du lac Léman meunière
Au beurre blanc et fines herbes
Pommes vapeur, légumes du jour
Provenance : Serge Guidoux, pêcheur professionnel à Ouchy (selon arrivage)
Pan fried fillets of féra from the lake of Geneva, buttersauce, steamed potatoes, vegetable
Felchenfilets aus dem Genfersee an einer Buttersauce, Salzkartoffeln, Tagesgemüse | 
vaud œnotourisme | 36 |
| Filets de loup de mer d'élevage grillés
Pommes nature, légumes du jour
Grilled sea bass fillets, steamed potatoes, vegetables
Seebarschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse | | 38 |
| Brochette de noix de Saint-Jacques et lard fumé
Coulis de crustacés
Timbale de riz basmati, légumes du jour
Skewered scallops , smoked bacon, shellfish coulis, basmati rice, vegetables
Aufgespießte Jakobsmuscheln mit geräuchertem Speck, Basmatireis, Tagesgemüse | | 43 |
| Dos de Saint-Pierre poêlé (200 gr)
A la crème de persil et citronnelle
Timbale de riz, légumes du jour
Fillet of John Dory, parsley cream and lemongrass, rice, vegetables
Peterfishfilet an einer Petersiliencreme und Zitronengras, Reis, Tagesgemüse | | 45 |
| Sole de Bretagne meunière (préparée devant vous)
Pommes vapeur, légumes du jour
Pan fried sole of Bretagne, steamed potatoes, vegetable (prepared in front of you)
Seezunge, Salzkartoffeln, Tagesgemüse (vor Ihnen vorbereitet) | | 54 |

Nos volailles et viandes

Poultry and meat – Geflügel und Fleisch

Suprême de volaille rôti sauce miel et gingembre 36

Pommes frites, légumes du jour

Roasted chicken breast, honey- ginger sauce, french fries, vegetables

Hühnerbrust an einer Honig-Ingwersauce Pommes frites, Tagesgemüse

Filet d'agneau pané au sésame sauce à la menthe 39

Gratin dauphinois, légumes du jour

Fillet of lamb breaded with sesame, sauce with mint, gratin dauphinois, vegetables

Lammfilet paniert mit Sesam, Minzsauce, Kartoffelgratin, Tagesgemüse

Steak tartare 41

Filet de bœuf (160 gr) haché minute au couteau, pain toast

Pommes frites ou salade verte ou légumes du jour

Raw minced beefsteak tatar, toast or french fries or salad or vegetables

Tatarbeefsteak, Toast oder Pommes frites oder grüner Salat oder Tagesgemüse

Pavé de filet de bœuf (160 gr) poêlé, sauce à choix 42

Pommes frites, légumes du jour

Tenderloin of beef, french fries, vegetables - Rindersteak, Pommes frites, Tagesgemüse

Sauce : Béarnaise , Café de Paris, poivre – Béarnaise, Café de Paris (aromatic herbs), pepper sauce

Sauce : morilles suppl. 8.-, Morels sauce extra charge 8.-, Morchelrahmsauce + 8.-

Chateaubriand (minimum deux pers.) par personne 44

Pommes Pont-Neuf, endive meunière, fagot de haricots verts, sauce béarnaise

Pont-Neuf potatoes, witloof, green beans, Béarnaise sauce

Pont-Neuf Kartoffeln, Chicoree, grüne Bohnen, Bearnersauce

Nos fromages d'ici et d'ailleurs

Our cheese selection – unsere Käseplatte

Assiette de 3 fromages 10

Assiette de 5 fromages 15

Notre menu Mirabeau

62

Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso

North sea shrimps cocktail, Andalusian sauce - Garnelencocktail mit tomatierter Mayonnaise

OU

Crème de courge « muscade » (famille Ducrêt, Ecublens)

Pumpkin cream – Kürbiscremesuppe



OU

Fricassée de champignons frais des bois en persillade

Fricassee of fresh mushrooms with parsley

Sautierte frische Waldpilze mit Petersilie, Knoblauch und Weisswein

OU

Salade de roquette, copeaux de parmesan

Huile d'olive et vinaigre balsamique

Rocket salad, parmesan, olive oil, balsamic vinegar - Raukesalat, Parmesan, Olivenoel, Balsamico-Essig

OU

Saumon fumé d'Écosse, sauce raifort, salade de mesclun

Scottish smoked salmon, horseradish sauce, toasted bread, green leaves

Schottische Räucherlachs, Meerrettichsauce, Toast

Suprême de volaille rôti sauce miel et gingembre

Pommes frites, légumes du jour

Roasted chicken breast, honey-ginger sauce, french fries, vegetables

Hühnerbrust an einer Honig-Ingwersauce Pommes frites, Tagesgemüse

OU

Filet d'agneau pané au sésame sauce à la menthe

Gratin dauphinois, légumes du jour

Fillet of lamb breaded with sesame, sauce with mint, gratin dauphinois, vegetables

Lammfilet paniert mit Sesam, Minzsauce, Kartoffelgratin, Tagesgemüse

OU

Pavé de filet de bœuf (160 gr) poêlé, sauce à choix

Pommes frites, légumes du jour

Tenderloin of beef, french fries, vegetables - Rindersteak, Pommes frites, Tagesgemüse

Sauce : Béarnaise, Café de Paris, poivre – Béarnaise, Café de Paris (aromatic herbs), pepper sauce

Sauce : morilles suppl. 8.-, Morels sauce extra charge 8.-, Morchelrahmsauce + 8.-

OU

Dos de Saint-Pierre meunière (200 gr) à la crème de persil et citronnelle

Timbale de riz, légumes du jour

Fillet of John Dory, parsley cream and lemongrass, rice, vegetables

Petersfishfilet an einer Petersiliencreme und Zitronengras, Reis, Tagesgemüse

OU

Filets de loup de mer d'élevage grillés

Pommes vapeur, légumes du jour

Grilled sea bass fillets, steamed potatoes, vegetables

Seebarschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse

Dessert à choix de notre carte

Our home made desserts from our pastry chef

Unsere hausgemachte Desserts von unserem Konditor

Notre coin végétarien

Vegetarian dishes – Vegetarische Gerichte

Farandole de légumes du jour, timbale de riz basmati au safran 22
Assorted fresh vegetables, basmati saffron rice
Gemüseteller mit Safranreis

Lasagne ricotta – épinards, salade verte (20 minutes d'attente) 24
Ricotta – spinach lasagne, green salad - Lasagne mit Ricotta und Spinat, grüner Salat

Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan 29
Fricassee of fresh mushrooms with parsley, parmesan risotto
Sautierte frische Waldpilze mit Petersilie, Knoblauch und Weisswein, Parmesan Risotto

Notre carte enfant – unsere Kinderkarte – our kids menu

Emincé de blanc de volaille à la crème 14
Riz blanc ou pommes frites ou tagliatelles ou gratin dauphinois,
Carottes au beurre
Minced chicken breast, cream sauce, rice, french fries, tagliatelle or potatoes gratin
Geschnetzelte Hühnerbrust an einer Rahmsauce, Reis, Pommes frites, Teigwaren, Kartoffelgratin

Steak de bœuf haché 14
Riz blanc ou pommes frites ou tagliatelles ou gratin dauphinois
Carottes au beurre
Minced steak, rice, french fries, tagliatelles or potatoes gratin
Hacksteak, Reis, Pommes frites, Teigwaren oder Kartoffelgratin

Chicken nuggets 16
Pommes frites, ketchup
French fries, ketchup
Pommes frites, ketchup

Cheeseburger 18
Pommes frites
French fries
Pommes frites

Nos crus au verre - our wines by the glass – unsere Weine im Glas

le dl 70/75 cl

Vin blanc suisse – swiss white wine – Schweizer Weisswein

Château de Perroy AOC 6 42
Grand cru
« Cuvée Prestige »
Didier Haldimann, producteur-encaveur, Perroy

Vins blancs français – french white wine – Französische Weissweine

Château Monestier La Tour « Cadran » 6 45
Appellation Bergerac contrôlée
Mis en bouteille au Château, famille Scheufele
SCEA Monestier La Tour, propriétaire à Monestier

Muscat de Rivesaltes (vin doux naturel) AOC 8 60
Château Saint Nicolas « L'Elixir du Roy »
Mis en bouteille au château à Ponteilla

Vin rosé suisse – swiss rosé wine – Schweizer Roséwein

Oeil-de-Perdrix AOC 5.50 38
Pinot Noir
Cave des viticulteurs, Bonvillars

Vin rouge suisse – swiss red wine – Schweizer Rotwein

Morges La Côte AOC 6 45
Pinot Noir
Cave de la Côte
Uvavins, Morges

Vins rouges français – french red wines – Französische Rotweine

Gigondas AC 8.50 63
« Domaine du Cayron »
Michel Faraud, propriétaire récoltant à Gigondas

Flaconnages

2 dl 50 cl

Vins blancs

Yvorne « Vigneronne »

Chablais AOC

Henri Badoux SA

11

Epresses

« La Bouquetière Fleur d'Or »

Lavaux AOC

Terres de Lavaux, Lutry

27

Vin rosé

Oeil-de-Perdrix

Cave des Viticulteurs

Bonvillars AOC

19

Vins rouges

Chablais « Les Forteresses »

Chablais AOC

Henri Badoux SA

10

Pinot Noir Plessis AOC

Elevé dans nos chais à Vufflens-le-Château

Bolle & Cie SA, Morges

23

Saint-Amour AC

« Domaine du Mas des Tines »

Vieilles vignes

Jérémie Giloux, vigneron à St-Amour

32

Chères clientes, chers clients,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Origine :

Viandes :

Veau :	Suisse
Bœuf :	Suisse
Agneau:	Australie
Poulet :	Suisse
Canard :	France
Sanglier :	Autriche
Cerf :	Nouvelle-Zélande
Chevreuil :	Autriche

Poissons :

Féra :	Suisse – lac Léman
Loup :	Grèce/ pisciculture
St-Pierre :	France
Saumon :	Norvège
Saumon fumé :	Ecosse
Crevettes roses :	Norvège / Canada
Noix de St-Jacques :	Etats-Unis
Dorade :	Grèce
Sole :	France - Bretagne

Pain :

Suisse
Artisan-boulangier - boulangerie-pâtisserie du Léman, Prilly
Utilise des produits IP Suisse
(par ex : farine des Moulins de Cossonay)



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « *Fait Maison* » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la semaine du Goût et Slow Food.