

Notre carte des mets

Notre suggestion du jour

34

Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.

Nos entrées et potages

	Entrée	Plat
Salade verte (lollo et batavia) 1)	8	
Potage cultivateur (carottes, céleri, poireaux, pommes de terre)	11	
Gaspacho andalou	12	
Soupe de melon	12	
Bol « Mirabeau » (crudités, radis, tomate, œuf dur) 1)	12	
Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso	19	
Vitello tonnato, salade de roquette	19	31
Aumônière de tomme vaudoise (M.M Bory à Disy) Petits légumes et salade de feuilles de chêne (Noville)	21	
Tartare de saumon frais aux fines herbes, pain grillé	22	33
Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche Chutney de mangue et raisins au vinaigre balsamique	24	
Carpaccio de poulpe à l'huile d'olive, citron et baies roses	24	38

1) Sauce à salade à choix : « Mirabeau », huile d'olive et citron ou vinaigrette à l'huile de noix



Notre coin végétarien

Tagliatelles à la sauce tomate	19
Tofu mariné façon thaï et ses petits légumes Sauce au lait de coco, curry rouge *, citronnelle, bol de riz basmati	22
Cannellonis farcis à la ricotta et aux épinards, salade verte	23
Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan	29

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

Filets de loup de mer d'élevage grillés Pommes natures et légumes du jour	38
Filets de féra poêlés du Lac Léman (Serge Guidoux à Ouchy), beurre blanc aux fines herbes Pommes natures et légumes du jour	38
Filets de turbotin d'élevage meunière, sauce bisque de homard Timbale de riz basmati et légumes du jour	39



Nos volailles et viandes

Chicken curry Émincé de suprême de volaille, couronne de riz safrané, puppodum *, litchi, chutney de mangue	23
Émincé de poulet thaï et ses petits légumes Sauce au lait de coco, curry rouge *, citronnelle, bol de riz basmati	24
Faux-filet de bœuf (200 g.), sauce à choix Pommes frites et légumes du jour	31
Roast-beef et sauce tartare , pommes frites et crudités de saison	32
Émincé de foie de veau suisse, sauce moutarde à l'ancienne Pommes frites et légumes du jour	34
Magret de canard rôti, sauce au poivre vert Pommes frites et légumes du jour	37
Suprême de pintade de l'Ain, sauce à l'estragon Pommes frites et légumes du jour	38
Steak tartare de bœuf (160 g.) haché minute au couteau, pain grillé Pommes frites ou salade verte ou légumes du jour	41
Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix Pommes frites et légumes du jour	42
Côtes et chops d'agneau poêlés du Canton de Vaud (J.-P. Mirgaux à Moudon), sauce provençale Gratin dauphinois et légumes du jour	44



Sauce à choix : Béarnaise, Café de Paris, Poivre, Morilles (suppl. CHF 8.-)

Notre carte enfant

Prix selon leur âge (p. ex. 6 ans = CHF 6.-) jusqu'à 12 ans révolus

Émincé de blanc de volaille à la crème

Riz blanc ou pommes frites ou tagliatelles, carottes au beurre

Steak de bœuf haché

Riz blanc ou pommes frites ou tagliatelles, carottes au beurre

Chicken nuggets *, pommes frites, ketchup

Cheeseburger, pommes frites



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du [label « Fait Maison »](#).

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.

Provenances :	Veau, Bœuf, Poulet, Agneau, Féra : Suisse	Saumon : Écosse
	Canard, Pintade : France	Crevettes roses : Groenland
	Turbotin, Poulpe : Espagne	Loup : Grèce