

Notre carte des mets


Our menu

Unsere Speisekarte



Nos suggestions du moment...

Our current suggestions... – Unsere aktuellen Vorschläge...

	Entrée	Plat
Soupe de melon Cold melon soup - kalte Melonesuppe	12 	
Tartare de saumon frais aux fines herbes, pain grillé, bouquet de salade Salmon tartar with herbs, toast, salad - frischer Lachstartar, Kräuter, Toast, Salat	24	35
Roastbeef et sauce tartare Pommes frites*, crudités de saison et bouquet de salade Roast beef, tartar sauce, french fries*, mixed salad Roast beef, Tartarsauce, Pommes Frites*, Gemischter Salat		32
Vitello tonato, bouquet de salade Cold veal in tuna sauce, salad – Kalbfleisch an einer Thunfischsauce, Salat		33

Notre Festival de tartares de bœuf suisse

Our Swiss beef tartar Festival – Unser Tartar-Festival mit Schweizer Rindfleisch

Tartare de bœuf traditionnel « Mirabeau »	24	41
Tartare de bœuf aux saveurs de la Méditerranée Tomates séchées, olives noires, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique	26	43
Tartare de bœuf à la japonaise Servi uniquement « fort ». Gingembre, wasabi, soja, huile de sésame	26	43

Tous nos tartares sont coupés au couteau et pris dans le filet de boeuf, assaisonnés selon vos goûts.
Servis avec pain grillé et salade verte, pommes frites* ou légumes du jour.

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

Nos classiques – Classics – Klassiker

Chicken curry

23

Émincé de suprême de volaille, couronne de riz, puppodum, litchi, chutney de mangues

Minced chicken breast, spicy Indian curry sauce, rice, puppodum, lychee, mango chutney
Geschnetzelte Hühnerbrust an einer pikante Currysauce, Reis, puppodum, litschi, Mango-chutney

Endives au jambon à l'os fumé, gratinées au gruyère AOP (Comptoir des Viandes à Moudon)

24

Gratinated endives with smoked ham
Gratinierte Endivien mit Räucherschinken



Filets de truite rose, sauce grenobloise

29

Timbale de riz basmati, légumes du jour

Pan fried filets of trout, grenobloise sauce, Basmati rice, vegetables
Forellenfilets, Grenobloisesauce, Basmati Reis Tagesgemüse

Bavette de bœuf à l'échalote et au vin rouge

29

Ce morceau de choix, ferme et goûteux, ne doit être servi que saignant.

Pommes frites*, légumes du jour

Top of the sirloin steak, shallot, red wine sauce – french fries*, vegetables

Rindfleisch (oberer Teil des Bauchlappens), Schalottenrotweinsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse

Mixed grill de poissons, sauce Bercy

34

(saumon – loup de mer – queues de crevettes)

Pommes nature, légumes du jour

Salmon – sea bass – black tiger shrimps, butter- shallots- white wine sauce, steamed potatoes, vegetables
Lachs – Seebarsch - Riesenkrevetten, Butter- Schalotten- Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Gemüse

Émincé de foie de veau suisse, sauce provençale

36



Pommes frites*, légumes du jour

Calf's liver, provencal sauce, french fries*, vegetables

Kalbsleber an einer Provençalsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse

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

Nos potages – Soups – Suppen

- | | | |
|---|---|----|
| Potage cultivateur
Carottes, céleri, poireaux, pommes de terre
Fresch home made vegetable soup – Frische Gemüsesuppe |  | 11 |
| Velouté de légumes frais passés
Mixed home made vegetable soup – passierte Gemüsecremesuppe |  | 12 |

Nos Entrées – appetizers – Vorspeisen

- | | | |
|---|---|----|
| Salade verte (lollo et batavia) *¹
Seasonal green salad – grüner Salat |  | 8 |
| Bol «Mirabeau» (crudités et œuf dur) *¹
«Mirabeau» mixed salad (green salad, radishes, hard boiled egg)
«Mirabeau» gemischter Salat (Radieschen, gekochtes Ei) |  | 12 |
| Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso
Shrimps cocktail, Andalusian sauce
Garnelencocktail mit tomatierter Mayonnaise | | 19 |
| Terrine de lapin et bolets marinés au Chasselas du Lavaux
Sauce Cumberland, salade de feuilles de chêne de Noville
Rabbit and boletus terrine marinated with white wine, Cumberland sauce, oak leaves salad from Noville
Kaninchenterrine mit Steinpilzen mariniert in Weiss Wein, Eichenblattsalat von Noville |  | 22 |
| Saumon fumé d'Écosse *, crème de raifort
Salade de feuilles de chêne de Noville
Scottish smoked salmon*, horseradish sauce, oak leaves from Noville
Schottischer Räucherlachs*, Meerrettichsauce, Eichenblattsalat von Noville | | 24 |
| Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche
Chutney de mangues, raisins au vinaigre balsamique
French duck liver terrine, mango-grapes chutney, balsamic vinegar, brioche
Entenleberterrine, Mango-Trauben-Chutney Marmelade, Balsamessig, Brioche | | 24 |

* ¹ Sauce à salade à choix : Mirabeau, huile d'olive et citron, vinaigrette à l'huile de noix

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

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 loup de mer d'élevage grillés 38

Pommes nature, légumes du jour

Grilled sea bass fillets, steamed potatoes, vegetables

Seebarschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse

Filets de féra du Lac Léman meunière, sauce à l'oseille 41

(Serge Guidoux, pêcheur professionnel à Ouchy)

Timbale de riz, légumes du jour

Pan fried fera fillets from Lemman Lake, white butter with fine herbs, rice, vegetables

Gebratene Fera-Filets von Lemman See, Kräuterbutter, Reis, Tagesgemüse



Filets de Saint-Pierre meunière, sauce au chorizo 45

Timbale de riz, légumes du jour

Pan-fried Saint-Pierre fillets, chorizo sauce, rice, vegetables

Gebratenes Petersfischfilets, Chorizo Sauce, Reis, Tagesgemüse

Sole de Bretagne meunière (préparée devant vous) 56

Pommes vapeur, légumes du jour

Pan fried sole of Bretagne, steamed potatoes, vegetables (prepared in front of you)

Seezunge aus Bretagne, Salzkartoffeln, Tagesgemüse (vor Ihnen vorbereitet)

Ce plat n'est pas servi sur la terrasse.

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

Nos Volailles et Viandes

Poultry and meat – Geflügel und Fleisch

Suprême de pintade farci aux chanterelles et son jus	38
Pommes frites*, légumes du jour Guinea fowl supreme stuffed with chanterelles, french fries*, vegetable Perlhuhn supreme gefüllt mit Pfifferlingen, Pommes frites*, Tagesgemüse	
Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix	42
Pommes frites*, légumes du jour Beef tenderloin steak, french fries*, vegetables Rinderfiletsteak, Pommes frites*, Tagesgemüse	
<u>Sauce à choix:</u> poivre, café de Paris, béarnaise, morilles (suppl. 8) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 8) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 8)	
Carré d'agneau à l'ail des ours (Comptoir des Viandes à Moudon)	44
Röstis maison, légumes du jour Rack of lamn, wild garlic sauce, homemade Rösti, vegetables Lammkarree mit wilder Knoblauchsauce, hausgemachte Rösti, Tagesgemüse	
Chateaubriand (400 g.), sauce Béarnaise (2 personnes)	par personne 45
Pommes frites*, légumes du jour Chateaubriand, bearnaise sauce, French fries*, vegetables Chateaubriand, Bearnaisesauce, Pommes frites*, Tagesgemüse	
Ce plat n'est pas servi sur la terrasse.	



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

Notre menu Mirabeau

62

Soupe de melon

Cold melon soup - kalte Melonesuppe



OU

Terrine de lapin et bolets marinés au Chasselas du Lavaux

Sauce Cumberland, salade de feuilles de chêne de Noville

Rabbit and boletus terrine marinated with white wine, Cumberland sauce, oak leafs salad from Noville
Kaninchenterrine mit Steinpilzen mariniert in Weiss Wein, Eichenblattsalat von Noville



OU

Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso

Shrimps cocktail, Andalusian sauce

Garnelencocktail mit tomatierter Mayonnaise

* * * * *

Suprême de pintade farci aux chanterelles et son jus

Pommes frites*, légumes du jour

Guinea fowl supreme stuffed with chanterelles, french fries*, vegetable

Perlhuhn supreme gefüllt mit Pfifferlingen, Pommes frites*, Tagesgemüse

OU

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

Pommes frites*, légumes du jour

Beef tenderloin steak, french fries*, vegetables

Rinderfiletsteak, Pommes frites*, Tagesgemüse

Sauce à choix: poivre, café de Paris, béarnaise, morilles (suppl. 8)

Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 8)

Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 8)

OU

Filets de féra du Lac Léman meunière, sauce à l'oseille

(Serge Guidoux, pêcheur professionnel à Ouchy)

Timbale de riz, légumes du jour

Pan fried fera filets from Lemman Lake, white butter with fine herbs, rice, vegetables

Gebratene Fera-Filets von Lemman See, Kräuterbutter, Reis, Tagesgemüse



* * * * *

Dessert à choix de notre carte

Our home made desserts from our pasty chef

Unsere hausgemachte Desserts von unserem Konditor

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

Notre coin végétarien

Vegetarian dishes – Vegetarische Gerichte

Farandole de légumes

Timbale de riz basmati
Assorted fresh vegetables, basmati rice
Gemüseteller mit Basmatireis



21

Tofu mariné façon thaï et ses petits légumes croquants

Sauce au lait de coco, curry rouge*, citronnelle, riz basmati
Marinated tofu thaï, coconut milk, red curry*, lemongrass, Basmatirice
Marinierte Thaï Tofu, coconut milk, red curry*, lemongrass, basmatireis



22

Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan

Fricassee of fresh mushrooms, parmesan risotto
Sautierte frische Waldpilze mit Petersilie, Knoblauch und Weissweinl, Parmesan Risotto



29

Nos fromages d'ici et d'ailleurs

our cheese selection – unsere Käseplatte

Chèvre frais, Pierre Schlunegger, Forel-Lavaux, Vaud

Tomme Vaudoise de la Venoge, M.M Bory, Disy, Vaud

Bleuchâtel, Fromagerie Les Martel, Ponts de Martel, Neuchâtel

Gruyère mi-salé AOP, Mifroma, Ursy, Fribourg

Tomme de brebis «Le P'tit Basque», Pyrénées-Atlantique, France

Assiette de 3 fromages

10

Assiette de 5 fromages

15

Pour accompagner votre assiette de fromages...

Porto Rozès White Réserve

9

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

Notre carte enfant – unsere Kinderkarte – our kids menu

Émincé de blanc de volaille à la crème

Riz blanc ou pommes frites* ou tagliatelles ou gratin dauphinois,
Carottes au beurre

Minced chicken breast, cream sauce, rice or french fries* or tagliatelles or potatoes gratin, carrots
Geschneuzelte Hühnerbrust an einer Rahmsauce, Reis oder Pommes frites* oder Teigwaren oder Kartoffelgratin, Möhren

Steak de bœuf haché

Riz blanc ou pommes frites* ou tagliatelles ou gratin dauphinois
Carottes au beurre

Minced steak, rice, french fries* or tagliatelles or potatoes gratin, carrots
Hacksteak, Reis, Pommes frites* oder Teigwaren oder Kartoffelgratin, Möhren

Chicken nuggets

Pommes frites*, carottes au beurre

French fries*, carrots

Pommes frites*, Möhren

Cheeseburger

Pommes frites*, carottes au beurre

French fries*, carrots

Pommes frites*, Möhren

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

Prices according to age (e.g. 6 years = CHF 6.-) up to 12 years

Preise je nach Alter (z.B. 6 Jahre = CHF 6.-) bis 12 Jahre

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

Nos desserts maison

Our pastry chef's desserts – unsere hausgemachte Desserts von unserem Konditor

Nos spécialités de saison - our seasonal specialities - unsere Saisonspezialitäten

Opéra de Printemps 15

Biscuit chocolat, crémeux pistache, confit de framboises pépins
Chocolate biscuit, pistachio cream, raspberry confit
Schokoladenkeks, cremige Pistazie, Himbeerkonfit

Inspiration fraise – pamplemousse 15

Mousse fraise, cœur crémeux pamplemousse, écorces d'agrumes
Strawberry mousse, creamy grapefruit heart, citrus peel
Erdbeermousse, cremiges Grapefruithertz, Zitruschalen



Nougat glacé 15

Parfait glacé, fruits confits et raisins au Marc Vaudois
Iced parfait, candied fruit and grapes with Marc Vaudois
Eisparfait, kandierte Früchte und Trauben mit Marc Vaudois

Café gourmand 15

Macaron caramel au beurre salé, mousse fraise, verrine glacée meringue double crème de Gruyère
Salted butter caramel macaroon, strawberry mousse, meringue double crème ice cream
Macaron mit gesalzenem Butterkaramell, Erdbeermousse, Meringue double crème de Gruyère

Nos classiques - our classics - unsere Klassiker

Salade de fruits frais, tuile aux amandes 11

Fresh fruits salad, crispy almond biscuit – frischer Obstsalat, Mandelplätzchen

Assiette de sorbets, coulis de fruits, crème montée, tuile aux amandes 12

Abricot du Valais, Fraise, Banane

Mousse au chocolat «Guayaquil», crumble noisette chocolat à la fleur de sel Guérande 13

Chocolate mousse, crumble hazelnut salted – Schokolademousse, Haselnusscrumble

Colonel, sorbet citron parfumé à la vodka Absolut 13

Lemon sorbet with vodka – Zitronensorbet mit Vodka

Crème brûlée à l'ancienne – creme brûlée – Creme brûlée 13

Notre assortiment gourmand de «L'Artisan Glacier SA» - La Conversion Gourmet ice cream and sorbet selection – Gourmet Sortiment von Eis und Sorbet

Les glaces :

Vanille de Bourbon, Café Arabica, Chocolat, Meringue / double crème de Gruyère, Amarena

Les sorbets pleins fruits :

Citron, Passion, Abricot du Valais, Fraise, Citron vert, Banane

La boule 4.70

Avec crème chantilly maison 2

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

Chers clients,

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances .

Origines:

Viandes:

Veau :	Suisse
Bœuf :	Suisse
Porc :	Suisse
Agneau :	Suisse
Volaille :	Suisse
Lapin :	Suisse
Canard :	France
Pintade :	France

Poissons:

Féra	Suisse
Loup de mer :	Grèce (pisciculture)
Saumon :	Écosse
Crevette rose :	Canada
Crevette Black Tiger :	Vietnam
Sole :	France
Saint-Pierre :	Atlantique

<u>Pains :</u>	Suisse
----------------	--------

Artisan-boulangier – Boulangerie-Pâtisserie du Léman, Prilly

Utilise des produits IP Suisse (p.ex. : farine des Moulins de Cossonay)



Ce symbole signifie que le met est végétarien.



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

Plus d'informations sur www.labelfaitmaison.ch