

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

les
marronniers
terrasse



Mirabeau
restaurant



Nos suggestions du moment...

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

	Entrée	Plat
Soupe de melon Cold melon soup - kalte Melonesuppe	12 	
Roast-beef 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
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

Notre Festival de tartares de bœuf suisse

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

Tartare de bœuf traditionnel « Mirabeau » Traditional beef tartar – Traditionelles Rindertartar	24	41
Tartare de bœuf aux saveurs de la Méditerranée Tomates séchées, olives noires, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique Mediterranean tartar with dried tomatoes, black olives, parmesan, balsamic vinegar Mediterranes Tatar mit Getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Parmesan, Balsamico-Essig	26	43
Tartare de bœuf à la japonaise Servi uniquement « fort ». Gingembre, wasabi, soja, huile de sésame Japanese tartar (only served « spicy ») with ginger, wasabi, soy sauce, sesame oil Japanisches Tartar (wird nur « scharf » serviert) mit Ingwer, Wasabi, Soja Sauce, Sesamöl	26	43

Servis avec pain grillé et salade verte, pommes frites* ou légumes du jour.
Served with toasted bread and green salad, French fries* or vegetables of the day.
Serviert mit geröstetem Brot und grünem Salat, Pommes frites* oder Tagesgemüse.

Tous nos tartares sont coupés au couteau et pris dans le filet de boeuf, assaisonnés selon vos goûts.

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

Gaspacho andalou

Gaspacho – Kalte Suppe aus rohem Gemüse



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

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



22

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

Carpaccio de poupe et sa vinaigrette de poivrons

Bouquet de salade
Octopus carpaccio, bell pepper vinaigrette, salad
Oktopus-Carpaccio, Peperoni-Vinaigrette, Salat

26

* 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

- Mixed grill de poissons, sauce Bercy** 34
(saumon – loup de mer – queues de crevettes)
Timbale de riz, légumes du jour
Salmon – sea bass – black tiger shrimps , butter- shallots and white wine sauce, rice, vegetables
Lachs – Seebarsch – Riesenkrevetten, Butter- Schalotten und Weissweinsauce, rice, Gemüse
- Filets de loup d'élevage grillés** 38
Pommes nature, légumes du jour
Grilled sea bass fillets, steamed potatoes, vegetables
Seebarschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse
- Filets de perche meunière du lac Léman, sauce tartare** 49
(Serge Guidoux, pêcheur professionnel à Ouchy)
Pommes frites* et salade verte
Pan fried perch fillets from the Lemane lake, tartar sauce, french fries*, salad
Barchfilets aus dem Genfersee, Tartarsauce, Pommes frites*, Salat



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

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	
Saltimbocca de veau poêlé, sauce au Marsala	31
Risotto, légumes du jour Saltimbocca, sauce with Marsala, risotto, vegetables Saltimbocca an einer Marsalasaucе, Risotto, Tagesgemüse	
Entrecôte parisienne (200 g.), sauce à choix	32
Morceau de bœuf persillé et marbré Pommes frites*, légumes du jour Pan fried sirloin steak, french fries*, vegetables Gebratener zarter Rindersteak, 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)	
Suprême de poulet rôti, sauce au citron	38
Pommes frites*, légumes du jour Chicken supreme with lemon sauce, french fries*, vegetable Geflügelsupreme, Zitronensauce, 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 poêlé, sauce « Diable »	44
(Comptoir des Viandes à Moudon) Röstis maison, légumes du jour Rack of lamb, «Diable» sauce, homemade Rösti, vegetables Lammkarree mit «Diable» Sauce, hausgemachte Rösti, Tagesgemüse	



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 leaves salad from Noville

Kaninchenterrine mit Steinpilzen mariniert in Weiss Wein, Eichenblattsalat von Noville



OU

Tartare de saumon frais aux fines herbes, pain grillé,

bouquet de salade

Salmon tartar with herbs, toast, salad - frischer Lachstartar, Kräuter, Toast, Salat

* * * * *

Suprême de poulet rôti, sauce au citron

Pommes frites*, légumes du jour

Chicken supreme with lemon sauce, french fries*, vegetable

Geflügelsupreme, Zitronensauce, 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 loup d'élevage grillés

Pommes nature, 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 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

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 Thai Tofu, coconut milk, red curry, lemongrass, basmatireis



Raviolis frais (Buona Pasta à Renens) au citron confit, sauce à la crème citronnée

Fresh raviolis stuffed with candied lemon with a creamy lemon sauce
Frische Ravioli gefüllt mit kandierten Zitrone mit Zitronen-Zahnesauce



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



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 – our kids menu – unsere Kinderkarte

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

Geschnetzelte 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

Citron Yuzu 15

Mousse yuzu, intérieur citron jaune, menthe et citron caviar
Yuzu mousse, lemon heart, mint and lemon caviar
Yuzu Mousse, Zitronenherz, Minze und Zitronenkaviar



Nougat glacé 15

Parfait glacé, miel de la région, fruits confits et raisins au Marc Vaudois
Iced parfait, regional honey, candied fruit and grapes with Marc Vaudois
Eisparfait, Honig aus der Region, kandierte Früchte und Trauben mit Marc Vaudois

Café gourmand 15

Macaron caramel au beurre salé, mini yuzu, verrine glacée à la fraise
Salted butter caramel macaroon, mini yuzu, strawberry sorbets
Macaron mit gesalzenem Butterkaramell, mini Yuzu, Erdbeere Sorbet

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 la 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
Agneau :	Suisse
Poulet :	Suisse
Lapin :	Suisse
Canard :	France

Poissons:

Perche :	Suisse
Loup:	Grèce (pisciculture)
Saumon :	Norvège
Crevette Black Tiger :	Vietnam
Poulpe :	Espagne

<u>Pain :</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