

# 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
<b>Soupe de melon</b> Cold melon soup - kalte Melonesuppe	12 	
<b>Roast-beef et sauce tartare</b> 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
<b>Vitello tonato, bouquet de salade</b> Cold veal in tuna sauce, salad – Kalbfleisch an einer Thunfishsauce, Salat		33
<b>Tartare de saumon frais aux fines herbes, pain grillé</b> 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

<b>Tartare de bœuf traditionnel « Mirabeau »</b> Traditional beef tartar – Traditionelles Rindertartar	24	41
<b>Tartare de bœuf aux saveurs de la Méditerranée</b> 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
<b>Tartare de bœuf à la japonaise</b> 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

### Soupe de poissons

Crouçons à l'ail, sauce rouille, fromage râpé  
Parisian French style fish-soup flavoured with saffron. Served with bread crust, cheese, aioli sauce  
Frische Fischsuppe Pariserart, geröstete Brotwürfel, Käse und Knoblauch-Safranolivenölsauce

20

## Nos Entrées – appetizers – Vorspeisen

### Salade verte (lollo et batavia) \*<sup>1</sup>

Seasonal green salad – grüner Salat



8

### Bol «Mirabeau» (crudités et œuf dur) \*<sup>1</sup>

«Mirabeau» mixed salad (green salad, radishes, hard boiled egg)  
«Mirabeau» gemischter Salat (Radieschen, gekochtes Ei)



12

### Terrine de poulet aux petits légumes, marinée au Chasselas du Lavaux

Sauce Cumberland, salade de feuilles de chêne de Noville

Chicken and vegetables terrine marinated with white wine, Cumberland sauce, oak leaves salad from Noville  
Hühnerterrine mit Gemüse mariniert in Weiss Wein, Eichenblattsalat von Noville



22

### Saumon frais mariné maison aux agrumes et aneth

Bouquet de salade

Fresh salmon marinated with citrus fruits and dill, salad  
Frischer Lachs mariniert mit Zitrusfrüchten und Dill, Salat

25

### 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

26

\* <sup>1</sup> 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

<b>Filets de loup d'élevage grillés</b> Pommes nature, légumes du jour Grilled sea bass fillets, steamed potatoes, vegetables Seebarschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse	38
<b>Filets de lotte au fumet de champignons</b> Timbale de riz, légumes du jour Monkfish fillets with mushrooms aroma, rice, vegetables Seeteufelfilets mit Pilzen-Aroma, Reis, Tagesgemüse	42
<b>Filets de perche meunière du lac Léman, sauce tartare</b> (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	49



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

<b>Chicken curry</b>		24
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		
<b>Rognons de veau à la Berrichonne, garniture Grand-Mère</b>		31
Pommes frites*, légumes du jour Berrichonne veal kidneys, french fries*, vegetables Berrichonne Kalbsnieren, Pommes frites*, Tagesgemüse		
<b>Entrecôte parisienne (200 g.), sauce à choix</b>		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: Poivre, Café de Paris, Béarnaise, Morilles (suppl. 8)</u> Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 8) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 8)		
<b>Suprême de pintade rôti, sauce aux raisins</b>		38
Pommes frites*, légumes du jour Supreme of guinea fowl, grape sauce french fries*, vegetable Perlhuhnsupreme, Traubensauce, Pommes frites*, Tagesgemüse		
<b>Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix</b>		42
Pommes frites*, légumes du jour Beef tenderloin steak, french fries*, vegetables Rinderfiletsteak, Pommes frites*, Tagesgemüse		
<u>Sauce à choix: poivre, café de Paris, béarnaise, morilles (suppl. 8)</u> Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 8) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 8)		
<b>Filet d'agneau poêlé, sauce aux chanterelles</b> (Comptoir des Viandes à Moudon)		45
Röstis maison, légumes du jour Lamb fillet, chanterelles sauce, homemade Rösti, vegetables Lammfilet mit Pfifferlingen Sauce, hausgemachte Rösti, Tagesgemüse		
<b>Chateaubriand (400 g.), sauce Béarnaise</b> (2 personnes)	par personne	46
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

65

## Soupe de melon

Cold melon soup - kalte Melonesuppe



OU

## Terrine de poulet aux petits légumes, marinée au Chasselas du Lavaux

Sauce Cumberland, salade de feuilles de chêne de Noville

Chicken and vegetables terrine marinated with white wine, Cumberland sauce, oak leaves salad from Noville  
Hühneterrine mit Gemüse mariniert in Weiss Wein, Eichenblattsalat von Noville



OU

## Saumon frais mariné maison aux agrumes et aneth

Bouquet de salade

Fresh salmon marinated with citrus fruits and dill, Rocket salad  
Frischer Lachs mariniert mit Zitrusfrüchten und Dill, Raukesalat

\* \* \* \* \*

## Suprême de pintade rôti, sauce aux raisins

Pommes frites\*, légumes du jour

Supreme of guinea fowl, grape sauce french fries\*, vegetable  
Perlhuhn supreme, Traubensauce, 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 filets, 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

<b>Crespelles farcies à la ricotta et aux épinards, sauce tomate</b> Spinach and ricotta crespelles, tomato sauce Crespelles mit Spinat und Ricotta, Tomatensauce		23
<b>Raviolis frais (Buona Pasta à Renens) à la courge, sauce crémeuse aux herbes</b> Fresh raviolis stuffed with squash, creamy herbs sauce Frische Ravioli gefüllt mit Quetschen, Kräuter-Zahnesauce		25
<b>Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan</b> 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

<b>Chèvre frais</b> , Pierre Schlunegger, Forel-Lavaux, Vaud <b>Tomme Vaudoise de la Venoge</b> , M.M Bory, Disy, Vaud <b>Bleuchâtel</b> , Fromagerie Les Martel, Ponts de Martel, Neuchâtel <b>Gruyère mi-salé AOP</b> , Mifroma, Ursy, Fribourg <b>Tomme de brebis «Le P'tit Basque»</b> , Pyrénées-Atlantique, France	
<b>Assiette de 3 fromages</b>	10
<b>Assiette de 5 fromages</b>	15

### Pour accompagner votre assiette de fromages...

<b>Porto Rozès White Réserve</b>	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

Carottes au beurre

Minced chicken breast, cream sauce, rice or french fries\* or tagliatelles, carrots

Geschnetzelte Hühnerbrust an einer Rahmsauce, Reis oder Pommes frites\* oder Teigwaren, Möhren

### Steak de bœuf haché

Riz blanc ou pommes frites\* ou tagliatelles

Carottes au beurre

Minced steak, rice, french fries\* or tagliatelles, carrots

Hacksteak, Reis, Pommes frites\* oder Teigwaren, 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**

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



15

##### **Café gourmand**

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

15

#### Nos classiques - our classics - unsere Klassiker

##### **Salade de fruits frais, tuile aux amandes**

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

11

##### **Assiette de sorbets, coulis de fruits, crème montée, tuile aux amandes**

Abricot du Valais, Fraise, Banane

12

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

Chocolate mousse, crumble hazelnut salted – Schokolademousse, Haselnusscrumble

13

##### **Colonel, sorbet citron parfumé à la vodka Absolut**

Lemon sorbet with vodka – Zitronensorbet mit Vodka

13

##### **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**

Avec crème chantilly maison

4.70

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:

Bœuf :	Suisse, Allemagne
Veau :	Suisse
Agneau :	Suisse
Poulet :	Suisse
Canard :	France

#### Poissons:

Perche :	Suisse, Lac Léman
Loup:	Grèce (pisciculture)
Saumon :	Norvège, Écosse
Lotte :	France, Atlantique Nord-Est

<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](http://www.labelfaitmaison.ch)