

# Notre carte des mets

## Our menu

## Unsere Speisekarte



# Nos suggestions d'hiver

Our winter suggestions... – Unsere Winter Vorschläge...

	Entrée	Plat
<b>Huîtres de Marennes Oléron – Pléiade Poget</b>		
Les 3 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2	15	
Les 6 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2	30	
Les 9 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2	45	
Les 12 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2	60	

Servies avec du pain de seigle et du vinaigre à l'échalote.

## Pour accompagner vos huîtres...

### Château Marjose

(Sauvignon blanc et gris, Muscadelle, Sémillon)

Appellation Entre-deux-mers Contrôlée

Mis en bouteille au Château

Pierre Lurton, propriétaire & vigneron à Tizac de Curton

Le dl 7    La bouteille 48

### Émincé de foie de veau suisse, sauce aux deux moutardes 38

Pommes frites\*, légumes du jour

Minced Swiss veal liver, two mustards sauce, french fries\*, vegetables

Geschnetzelte Schweizer Kalbsleber, zwei Senfsauce, Pommes frites\*, Tagesgemüse

### Choucroute « Brasserie » au Riesling 39

Filet de porc, lard, jambon et saucisson fumés, jarret salé, saucisse de Vienne, pommes vapeur

Smoked filet of pork, smoked shin, smoked bacon and ham, Wieners, « Rosette sausage », potatoes

Geräucherte Schweinekarre - Schwieinhaxe, geräuchete Speck und Schinken, Wiener Würstchen,

Waadländischer Wurst, Kartoffeln

### Bouillabaisse 46

Filets de rouget, filets de loup, queues de crevettes, moules, pommes vapeur

Red mullet filets, bass filets, shrimp tails, mussels, potatoes

Rotbarbenfilets, Wolfsbarschfilets, Garnelenschwänze, Muscheln, Salzkartoffeln

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

### Crème de courge « muscade » de Jean-Pierre Ducret à Ecublens

« Muscade » squash creme from Jean-Pierre Ducret in Ecublens  
Muskatkürbiscreme von Jean-Pierre Ducret in Ecublens



14

### Soupe de poissons

Croûtons 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 Brotwürfeln, 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

### Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso

Shrimps cocktail, Andalusian sauce  
Garnelencocktail mit tomatierter Mayonnaise

19

### Saumon fumé d'Écosse \*, crème de raifort

Salade de feuilles de chêne de Noville  
Scottish smoked salmon\*, horseradish sauce, oak leafs 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  
Entenleberterrinen, Mango-Trauben-Chutney Marmelade, Balsamessig, Bri

26

## Pour accompagner votre foie gras de canard...

### Condrieu AOP

Domaine Merlin François, Viognier, Terroir,  
Mis en bouteille à la propriété par EARL Domaine F. Merlin

Le dl 11

\* <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

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

## Filets de loup d'élevage grillés

38

Pommes nature, légumes du jour  
Grilled bass fillets, steamed potatoes, vegetables  
Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse

## Pavé de turbot, sauce bisque

42

Timbale de riz, légumes du jour  
Turbot with bisque sauce, rice, vegetables  
Steinbutt mit Bisque-Sauce, Reis, 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



## Sole de Bretagne meunière (préparée devant vous)

58

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)

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> 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	24
<b>Endives au jambon à l'os fumé, gratinées au Gruyère AOP</b> (Comptoir des Viandes à Moudon) Gratinated endives with smoked ham – Gratinierte Endivien mit Räucherschinken	25
<b>Boudin noir au vin rouge</b> (Comptoir des Viandes à Moudon) Purée de pommes de terre, compote de pommes Blood sausage, mashed potatoes, stewed apples – Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelmus	26
<b>Suprême de poulet, sauce au foie gras</b> Pommes frites*, légumes du jour Chicken breast, foie gras sauce, french fries*, vegetable Hühnersupreme, Foie gras Sauce, Pommes frites*, Tagesgemüse	38
<b>Tartare de bœuf (160 g.) traditionnel « Mirabeau »</b> Coupé au couteau dans le filet de bœuf, assaisonné selon vos goûts. Pain grillé et salade verte, pommes frites* ou légumes du jour. Traditional beef tartar with toasted bread and green salad, french fries* or vegetables. Traditionelles Rindertarta mit geröstetem Brot und grünem Salat, Pommes frites* oder Tagesgemüse	41
<b>Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix</b> Pommes frites*, légumes du jour Beef tenderloin steak, french fries*, vegetables – Rinderfiletsteak, Pommes frites*, Tagesgemüse	42
<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)	
<b>Carré d'agneau, sauce au romarin</b> (Comptoir des Viandes à Moudon) Gratin dauphinois, légumes du jour Rack of lamb, rosemary sauce, potatoes gratin, vegetables Lammkarree mit Rosmarinsauce, Kartoffelgratin, Tagesgemüse	45
<b>Chateaubriand (400 g.), sauce Béarnaise</b> Pommes frites*, légumes du jour Chateaubriand, bearnaise sauce, French fries*, vegetables Chateaubriand, Bearnaisesauce, Pommes frites*, Tagesgemüse	pour 2 personnes 92

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

# Notre menu Mirabeau

65

## Crème de courge « muscade » de Jean-Pierre Ducret à Ecublens

« Muscade » squash creme from Jean-Pierre Ducret in Ecublens  
Muskatkürbiscreme von Jean-Pierre Ducret in Ecublens



**OU**

## Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso

Shrimps cocktail, Andalusian sauce  
Garnelencocktail mit tomatierter Mayonnaise

**OU**

## Saumon fumé d'Écosse \*, crème de raifort

Salade de feuilles de chêne de Noville  
Scottish smoked salmon\*, horseradish sauce, oak leafs from Noville  
Schottischer Räucherlachs\*, Meerrettichsauce, Eichenblattsalat von Noville

\* \* \* \* \*

## Suprême de poulet, sauce au foie gras

Pommes frites\*, légumes du jour  
Chicken breast, foie gras sauce, french fries\*, vegetable  
Hühnersupreme, Foie gras Sauce, Pommes frites\*, Tagesgemüse

**OU**

## Pavé de filet de bœuf (160 g.) 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 bass fillets, steamed potatoes, vegetables  
Barschfilets 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>Dahl de lentilles corail au curry de Madras, coriandre et lait de coco</b> Coral lentil dahl with Madras curry, coriander and coconut milk Dahl aus Korallenlinsen mit Madras Curry, Koriander und Kokosmilch		23
<b>Raviolis frais (Buona Pasta à Renens) aux artichauts, sauce à la tomate</b> Fresh raviolis stuffed with artichokes, tomato sauce Frische Ravioli gefüllt mit Artischocken, Tomatensauce		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

**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

<b>Assiette de 3 fromages</b>	10
<b>Assiette de 5 fromages</b>	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

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

##### Émotion marrons aux fruits de la passion 15

Mousse aux marrons et Grand-Marnier, confit à la passion et biscuit génoise  
Chestnut and Grand-Marnier mousse, passion fruit confit and sponge cake  
Kastanien- und Grand-Marnier-Mousse, Maracuja-Confit und Biskuitkuchen

##### Nougat glacé 15

Parfait glacé, miel du Gros-de-Vaud, 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, mousse marron, sorbet poire et sauce chocolat  
Salted butter caramel macaron, chestnut mousse, pear sorbet with chocolate sauce  
Macaron mit gesalzenem Butterkaramell, Kastanienmousse, Birnensorbet und Schokoladensauce

#### 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

Poire, Pruneau, Abricot du Valais

##### 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, Cacahuète, Pistache, Stracciatella

##### Les sorbets pleins fruits :

Citron, Abricot du Valais, Poire, Pruneau, Passion

##### 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:

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

#### Poissons:

Perche :	Suisse, Lac Léman
Loup :	Grèce (pisciculture)
Saumon fumé :	Écosse
Sole :	Bretagne, France
Turbot :	Espagne
Moules :	France
Huîtres :	Marennes Oléron, France
Crevettes roses :	Canada
Crevettes grises :	Vietnam
Rouget :	Vietnam

<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)