

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte



Nos suggestions du moment

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

	Entrée	Plat
Salade de Dent-de-Lion nature Dent-de-Lion salad – Dent-de-Lion salat	11 	
Salade de Dent-de-Lion garnie (lardons, œuf dur, croûtons) With bacon, hard-boiled egg, croûtons – Mit Speck, hart gekochtes Ei, croûtons	16	23
Salade de Dent-de-Lion garnie et röstis maison With homemade röstis – mit hausgemachter Rösti		29
Coq au vin et sa garniture « Grand-Mère » Tagliatelles, légumes du jour « Coq au vin » with bacon, onions, croûtons, Tagliatelle, vegetables « Coq au vin » mit Speck, Zwiebeln, croûtons, Tagliatelle, Tagesgemüse		39
Côte de bœuf (400 g.) rassie sur os du Canton de Vaud, sauce à choix (M. Mariétan à Savigny) Pommes frites*, légumes du jour Beef rib aged on the bone , french fries*, vegetables Rinderrippe, Pommes frites*, Tagesgemüse		58 
Sauce à choix : Poivre, Café de Paris, Béarnaise, Morilles (suppl. 10) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise , Morels (extra 10) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)		



Notre choix de vin pour accompagner vos plats...

Lune Noire AOC Vaud
Assemblage de cépages nobles
(Gamaret, Garanoir, Merlot, Cabernet franc)
Les Frères Dubois S.A
Au Petit Versailles, Cully

Le dl 9.50 La bouteille 63

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

Nos potages – Soups – Suppen

- Potage cultivateur** 11
Carottes, céleri, poireaux, pommes de terre
Fresch home made vegetable soup – Frische Gemüsesuppe 
- Potage Conti** 14
Lentilles vertes et brunoise de marrons
Green lentils soup with chestnut duncce – Grüne Linsensuppe mit Maronenbrunoise 
- Soupe de poissons** 20
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

Nos Entrées – appetizers – Vorspeisen

- Salade verte** (lollo et batavia), sauce choix 8
Seasonal green salad – grüner Salat 
- Bol «Mirabeau»** (crudités et œuf dur), sauce à choix 12
«Mirabeau» mixed salad (green salad, radishes, hard boiled egg)
«Mirabeau» gemischter Salat (Radieschen, gekochtes Ei) 
- Salade de feuilles de chêne de Noville, pignons de pin et chèvre frais** 16
(P. Schlunegger, Forel-lavaux) gratiné au miel vaudois
Oak leaves from Noville, pine nuts, gratinated goat cheese from Forel with local honey
Eichenblattsalat von Noville, Pinienkerne und gratinierte Ziegenkäse aus Forel mit Lokalen Honig 
- Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso** 19
Shrimps cocktail, Andalusian sauce
Garnelencocktail mit tomatierter Mayonnaise
- Saumon fumé d'Écosse, crème de raifort** 24
Salade de feuilles de chêne de Noville
Scottish smoked salmon, horseradish sauce, oak leaves from Noville
Schottischer Räucherlachs, Meerrettichsauce, Eichenblattsalat von Noville
- Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche** 26
Chutney de mangues, raisins au vinaigre balsamique
French duck liver terrine, mango-grapes chutney, balsamic vinegar, brioche
Entenleberterrinen, Mango-Trauben-Chutney Marmelade, Balsamessig, Brioche

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 Pommes vapeur, légumes du jour Grilled bass fillets, steamed potatoes, vegetables Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse	38
Noix de Saint-Jaques poêlées, beurre nantais, caviar rouge Timbale de riz, légumes du jour Pan-fried scallops, beurre nantais, red caviar, rice, vegetables Gebratene Jakobsmuscheln, beurre nantais, roter Kaviar, Reis, Tagesgemüse	42
Filets de perche meunière du lac Léman, sauce tartare (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
Sole de Bretagne meunière (préparée devant vous) 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)	58



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	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	
Endives au jambon à l'os fumé, gratinées au Gruyère AOP (Comptoir des Viandes à Moudon)	25
Gratinated endives with smoked ham – Gratinierte Endivien mit Räucherschinken	
Langue de bœuf, sauce aux câpres	28
Purée de pommes de terre, légumes du jour Braised ox tongue, capers sauce, steamed potatoes, vegetables Ochsenbzungue an einer Kapernsauce, Salzkartoffeln, Tagesgemüse	
Suprême de pintade, sauce aux kumquats et cannelle	38
Pommes frites*, légumes du jour Guinea fowl supreme with kumquat and cinnamon sauce, french fries*, vegetable Perlhuhnbrust mit Kumquatsauce und Zimt, Pommes frites*, Tagesgemüse	
Tartare de bœuf (160 g.) traditionnel « Mirabeau »	41
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	
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. 10) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)	
Souris d'agneau, sauce au romarin (Comptoir des Viandes à Moudon)	42
Gratin dauphinois, légumes du jour Souris of lamb, rosemary sauce, potatoes gratin, vegetables Lamm Souris mit Rosmarinsauce, Kartoffelgratin, Tagesgemüse	
Chateaubriand (400 g.), sauce Béarnaise	pour 2 personnes 92
Pommes frites*, légumes du jour Chateaubriand, bearnaise sauce, French fries*, vegetables Chateaubriand, Bearnaisesauce, Pommes frites*, Tagesgemüse	

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

Notre menu Mirabeau

65

Salade de Dent-de-Lion garnie (lardons, œuf dur, croûtons)

With bacon, hard-boiled egg, croûtons

Mit Speck, hart gekochtes Ei, croûtons

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 leaves from Noville

Schottischer Räucherlachs, Meerrettichsauce, Eichenblattsalat von Noville

* * * * *

Suprême de pintade, sauce aux kumquats et cannelle

Pommes frites*, légumes du jour

Guinea fowl supreme with kumquat and cinnamon sauce, french fries*, vegetable

Perlhuhnbrust mit Kumquatsauce und Zimt, Pommes frites*, Tagesgemüse

OU

Sauté de bœuf, sauce Voronoff

Tagliatelles, légumes du jour

Stir-fried beef, Voronoff sauce, Tagliatelle, vegetables

Gebratenes Rindfleisch, Voronoffsauce, Tagliatelle, Tagesgemüse

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

- | | | |
|---|---|----|
| Dahl de lentilles corail au curry de Madras, coriandre et lait de coco
Coral lentil dahl with Madras curry, coriander and coconut milk
Dahl aus Korallenlinsen mit Madras Curry, Koriander und Kokosmilch |  | 23 |
| Raviolis frais (Buona Pasta à Renens) aux épinards et à la ricotta, sauce à la tomate
Fresh raviolis stuffed with spinach and ricotta, tomato sauce
Frische Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, Tomatensauce |  | 25 |
| 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 – 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

L'Opéra 15

Crème au café, biscuit Joconde, ganache et glaçage au chocolat
Coffee cream, Mona Lisa biscuit, chocolate ganache and icing
Kaffeecreme, Mona Lisa-Keks, Schokoladen Ganache und Glasur

Nougat glacé 15

Parfait glacé, miel vaudois, 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 à la vanille de Madagascar, mousse chocolat feuillantine, sorbet mandarine givrée
Vanilla macaron, crispy chocolate mousse, ice tangerine sorbet
Vanille-Macaron, knusprige Schokoladenmousse, Eis-Mandarinensorbet

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, Mandarine, Framboise

Mousse au chocolat «Guayaquil», crumble noisette chocolat 13

à la fleur de sel Guérande

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, Cookie Cream, Marron, Nougat, Thé vert marocain

Les sorbets pleins fruits :

Citron, Abricot du Valais, Poire, Mandarine, Framboise

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
Porc :	Suisse
Agneau :	Suisse
Poulet :	Suisse
Pintade :	Suisse
Canard :	France

Poissons:

Perche :	Suisse, Lac Léman
Loup :	Grèce (pisciculture)
Saumon fumé :	Écosse
Sole :	Bretagne, France
Noix de Saint-Jacques :	Pays-Bas
Crevettes roses :	Canada

<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