

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

les
marronniers
terrasse



Nos suggestions du moment

Our current suggestions – Unsere aktuellen Vorschläge

Notre Festival de tartares de bœuf suisse





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

	Entrée	Plat
Tartare de bœuf traditionnel « Mirabeau »	24	41
Tartare de bœuf mexicain Guacamole, tequila, piment rouge, tortilla chips. Servi « fort ».	26	43
Tartare de bœuf truffé de nos régions Huile de truffe blanche, copeaux de truffe du Canton de Vaud	28	45

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.

Variations autour de l'asperge

Asparagus in variations – Spargeln in verschiedenen Variationen

Crème d'asperges Cream of asparagus – Spargelcremesuppe	14		
Asperges blanches du Canton de Vaud, sauce à choix (La Petite Lignière, Pascal Chollet à Gland) White asparagus, choice of sauce – Weißer Spargel, Sauce nach Wahl			
• Sauce vinaigrette ou mayonnaise	18		32
• Sauce mousseline	20		36
• Supplément de jambon cru (50 g.)	10		10
Risotto aux asperges blanches du Canton de Vaud (La Petite Lignière, Pascal Chollet à Gland) White asparagus Risotto – Weiss Spargelrisotto			29

Notre vin de saison, pour un avant-goût d'été...

Domaine des Peirecèdes AOP Côtes de Provence

Vin rosé biologique (Grenache, Syrah, Cinsault)

Le Fil d'Ariane, mis en bouteille par Alain Baccino, Cuers, France

Le dl 7 La bouteille 48

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

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), sauce choix
Seasonal green salad – grüner Salat



9

Bol «Mirabeau» (crudités et œuf dur), sauce à choix
«Mirabeau» mixed salad (green salad, radishes, hard boiled egg)
«Mirabeau» gemischter Salat (Radieschen, gekochtes Ei)



12

Terrine de volaille aux petits légumes , marinée au Chasselas du Lavaux, sauce tomatée, salade de feuilles de chêne de Noville (Comptoir des Viandes, Christophe Nowak à Moudon)

Poultry and vegetables terrine marinated with white wine, tomato sauce, oak leaves salad from Noville
Geflügelterrine mit Gemüse mariniert in Weiss Wein, Tomatensauce, 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

26

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

Dos de saumon grillé, sauce vierge	35
Riz basmati, légumes du jour Grilled salmon back, sauce vierge, basmati rice, vegetables Gegrillter Lachsrücken, Sauce vierge, Basmatireis, Tagesgemüse	
Filets de loup d'élevage grillés	39
Pommes vapeur, légumes du jour Grilled bass fillets, steamed potatoes, vegetables Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse	
Filets de turbot meunière, sauce aux asperges	44
Riz basmati, légumes du jour Turbot fillets «meunière», asparagus sauce, basmati rice and vegetables Steinbuttfilets «meunière», Spargelsauce, Basmatireis und Tagesgemüse	
Filets de perche meunière du Lac Léman, sauce tartare	49
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	25
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	
Bavette de bœuf à l'échalote et au vin rouge	32
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	
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	
Suprême de poulet à l'estragon	38
Pommes frites*, légumes du jour Chicken supreme with tarragon sauce, french fries*, vegetable Hühnerbrust mit Estragonsauce, 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. 10) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)	
Carré d'agneau à la Diable	45
(Comptoir des Viandes, Christophe Nowak à Moudon) Röstis maison, légumes du jour Rack of lamb, sauce «à la Diable», home-made röstis, vegetables Lammkarree mit «à la Diable» Sauce, hausgemachteröstis, Tagesgemüse	



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

Notre menu Mirabeau

65

Crème d'asperges

Cream of asparagus – Spargelcremesuppe



OU

Terrine de volaille aux petits légumes , marinée au Chasselas du Lavaux, sauce tomatée, salade de feuilles de chêne de Noville (Comptoir des Viandes, Christophe Nowak à Moudon)

Poultry and vegetables terrine marinated with white wine, tomato sauce, oak leaves salad from Noville
Geflügelterrinen mit Gemüse mariniert in Weiss Wein, Tomatensauce, Eichenblattsalat von Noville



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 poulet à l'estragon

Pommes frites*, légumes du jour

Chicken supreme with tarragon sauce, french fries*, vegetable

Hühnerbrust mit Estragonsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse

OU

Bavette de bœuf à l'échalote et au vin rouge

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

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 pastry 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 à l'huile d'olive Riz sauvage Assorted fresh vegetables with olive oil, wild rice Gemüseteller mit Olivenöl, Wildreis		22
Raviolis frais farcis aux asperges, sauce crémeuse aux asperges (Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens) Fresh raviolis stuffed with asparagus, creamy asparagus sauce Frische Ravioli gefüllt mit Spargeln, Spargelrahmsauce		26
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 poulet à la crème

Riz basmati ou pommes frites* ou tagliatelles

Carottes au beurre

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

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

Steak de bœuf haché

Riz basmati ou pommes frites* ou tagliatelles

Carottes au beurre

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

Hacksteak, Basmatireis, 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 home-made desserts – Unsere hausgemachten Desserts

Nos spécialités de saison - our seasonal specialities - unsere Saisonspezialitäten

Nage de fraises au sirop de vinaigre balsamique 15

Strawberries in balsamic vinegar syrup
Erdbeeren mit Balsamico-Essig-Sirup

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 à la fraise, sorbet verveine
Vanilla macaron, strawberry mousse, verbena sorbet
Vanille-Macaron, Erdbeer mousse, Eisenkrautsorbet

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

Mangue, Framboise, Verveine

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

Chocolate mousse, salted hazelnut-chocolate crumble – Schokolademousse, Schoko-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-Bourbon, Chocolat, Café Arabica, Cookie Cream, Dulce de Leche, Amarena

Les sorbets pleins fruits :

Citron, Abricot du Valais, Framboise, Mangue, Verveine, Orange Sanguine

La boule 4.70

Avec crème montée 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)
Turbot :	Espagne
Saumon :	Norvège
Saumon fumé :	Écosse

<u>Pain :</u>	Suisse
---------------	--------

Boulangerie-Pâtisserie du Léman, Alexandre Torrents à Prilly

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

Symboles :



Végétarien



Vegan



Le plat répond aux exigences du label Vaudois Oenotourisme (voir la charte à la fin du menu).

Plus d'informations sur www.vaud-oenotourisme.ch



Le Label Fait Maison distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés.

Plus d'informations sur www.labelfaitmaison.ch