

Notre carte des mets

Our menu



Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Nos suggestions de chasse

Our hunting suggestions – Unsere Vorschläge für die Jagd

	Entrée	Plat
Crème de courge « muscade » de Jean-Pierre Ducret à Ecublens	14	
« Muscade » squash creme from Jean-Pierre Ducret in Ecublens Muskatkürbiscreme von Jean-Pierre Ducret in Ecublens		
Terrine de sanglier aux bolets	23	
Salade de céleri, sauce Cumberland Boar terrine with mushrooms, celery salad, cumberland sauce Wildschwein Terrine mit Pilzen, Selleriesalat, Cumberland sauce		
Civet de chevreuil au Brouilly, garniture Grand-Mère		36
Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spaetzli maison Jugged venison in Brouilly, red cabbage, brussels sprouts, apple with cranberries, home made spaetzli Rehpfeffer mariniert mit Brouilly, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli		
Escalopes de cerf poêlées, sauce Diane		39
Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spaetzli maison Deer cutlets with Diane sauce, red cabbage, brussels sprouts, apple with cranberries, home made spaetzli Hirschnitzel mit Diane Sauce, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli		
Selle de chevreuil, sauce Grand-Veneur (min. 2 personnes)		par personne 79
Servie entière et tranchée devant vous, cette selle est servie en deux services . Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, marrons, figue fraîche, fricassée de champignons des bois, spaetzli maison ou tagliatelles au beurre. Saddle of venison trench in front of you, venison sauce, red cabbage, brussels sprouts, chestnuts, mushrooms, apple with cranberries, home made spaetzli or pasta Rehrücken tranchiert am Tisch, Grand-Veneur-Sauce serviert mit Rosenkohl, Rotkohl, Maronen, Walldpilze, Apfel mit Preiselbeeren, frische Freige, hausgemachte Spaetzli oder Pasta		

Pour accompagner votre chasse...

2022 Cornalin «L’Inattendu», AOC Valais	9.40 / 1 dl.
Elevé sur rafles	63 / 75 cl.
Cave Gérard Dorsaz, vigneron-encaveur, Fully	

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 Brotwürfel, 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

Sauce à choix : Mirabeau, huile d'olive et citron, vinaigrette à l'huile de noix

Ballottine tiède de volaille farcie aux pruneaux et son jus

(Comptoir des Viandes, Christophe Nowak à Moudon)
Warm ballottine of poultry stuffed with prunes and its gravy
Gefüllte Geflügelballotine mit Pflaumen und sein Saft



22

Saumon fumé d'Écosse *, crème de raifort

Bouquet de salade
Scottish smoked salmon*, horseradish sauce, salad
Schottischer Räucherlachs*, Meerrettichsauce, Salat

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, Brioche

27

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	39
Filets de lieu jaune, sauce aux crevettes roses safranées Timbale de riz, légumes du jour Pollack fillets with saffron pink prawn sauce, rice, vegetables Seelachsfilet mit Safran-Garnelen-Sauce, Reis, Tagesgemüse	41
Filets de perche meunière du Lac Léman, sauce tartare 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

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		
Beef flank steak, shallot, red wine sauce, french fries*, vegetables		
Rinderbavette, Schalottenrotweinsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse		
Blanquette de veau et sa garniture Grand-Mère		37
Riz pilaf, légumes du jour		
Veal blanquette, pilaf rice and vegetables		
Kalbsblanquette, Pilawreis und Gemüse		
Suprême de pintade rôti, sauce aux champignons frais des bois		39
Pommes frites*, légumes du jour		
Supreme of guinea fowl, fresh wild mushrooms sauce, french fries*, vegetable		
Perlhuhnssupreme, Sauce mit frischen Waldpilzen, Pommes frites*, Tagesgemüse		
Tartare de bœuf frais traditionnel « Mirabeau »		41
Notre tartare de bœuf suisse est pris dans le filet de bœuf, coupé au couteau et assaisonné selon vos goûts.		
Bouquet de salade, pain grillé. Au choix : pommes frites* ou légumes du jour		
Fresh traditional beef tartar «Mirabeau», salad, toasts, french fries* or vegetables		
Frischer traditionelles Rindertartar «Mirabeau», Salat, Toasts, Pommes frites* oder Gemüse		
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 aux olives		42
Röstis maison, légumes du jour		
Lamb mouse, olive sauce, home-made röstis, vegetables		
Lamm-Maus mit Olivensauce, hausgemachteröstis, Tagesgemüse		
Chateaubriand (450 g.), sauce Béarnaise	pour 2 personnes	94
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

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

Terrine de sanglier aux bolets

Salade de céleri, sauce Cumberland

Boar terrine with mushrooms, celery salad, cumberland sauce
Wildschwein Terrine mit Pilzen, Selleriesalat, Cumberlandsauce

OU

Saumon fumé d'Écosse *, crème de raifort

Bouquet de salade

Scottish smoked salmon*, horseradish sauce, salad
Schottischer Räucherlachs*, Meerrettichsauce, Salat

* * * * *

Civet de chevreuil au Brouilly, garniture Grand-Mère

Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spaetzli maison

Jugged venison in Brouilly, red cabbage, brussels sprouts, apple with cranberries, home made spaetzli
Rehpfeffer mariniert mit Brouilly, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli

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

Beef flank steak, shallot, red wine sauce, french fries*, vegetables

Rinderbavette, 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 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

Farandole de légumes à l'huile d'olive Timbale de riz Assorted fresh vegetables with olive oil, rice Gemüseteller mit Olivenöl, Reis	 22
Potée de lentilles vertes aux petits légumes Green lentil and vegetable stew Grüner Linseneintopf mit kleinem Gemüse	 24
Raviolis frais farcis à la courge, sauce à la crème (Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens) Fresh raviolis stuffed with squash, creamy sauce Frische Ravioli gefüllt mit Kürbis, Rahmsauce	 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

Emotion aux marrons et compotée de fruits des bois 15

Emotion with chestnuts and stewed wild berries
Emotion mit Maronen und Waldfrüchtekompott

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

Café gourmand 15

Macaron à la vanille de Madagascar, mousse marron, verrine glacée mandarine
Vanilla macaron, chestnut mousse, tangerine sorbet verrine
Vanille-Macaron, Walnuss-Brownie, Kastanienmousse, Mandarinen-Eisverrine

Le Vaudois 15

Parfait glacé au marc vaudois, raisins confits, meringue suisse, tuile aux amandes
(Maison Hammel, vieilli en fût de chêne)
Grape marc parfait - Tresterbrandwein Eisparfait



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, abricot du Valais

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, Noisette, Amarena, Macaron

Les sorbets pleins fruits :

Citron, Abricot du Valais, Mandarine, Poire, Mangue, Passion

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
Agneau :	Suisse
Poulet :	Suisse
Canard :	France
Sanglier :	France
Chevreuril :	Autriche
Cerf :	Nouvelle-Zélande
Agneau :	Nouvelle-Zélande

Poissons :

Perche :	Suisse, Lac Léman
Loup :	Grèce (pisciculture)
Lieu jaune :	France

<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