

Notre carte des mets

Our menu


Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Nos suggestions du moment

Our current suggestions – Unsere aktuellen Vorschläge

	Entrée	Plat
Soupe de melon Cold melon soup – kalte Melonesuppe	14	
Roast-beef et sauce tartare Pommes frites*, crudités de saison et bouquet de salade Roast beef, tartar sauce, french fries*, mixed salad Roast beef, Tartarsauce, Pommes Frites*, Gemischter Salat		35
Vitello tonato, bouquet de salade Cold veal in tuna sauce, salad – Kalbfleisch an einer Thunfishsauce, Salat		36

Notre Festival de tartares entre terre et mer

Our tartar Festival between land and sea

Unser Tartar-Festival zwischen Erde und Meer

Tous nos tartares de viandes et de poissons sont coupés au couteau.

Nos tartares de boeuf sont pris dans le filet de boeuf et assaisonnés selon vos goûts.
Ils sont servis avec du pain grillé et un bouquet de salade.

Au choix : pommes frites* ou légumes du jour.

Tartare de bœuf frais traditionnel « Mirabeau » Fresh traditional beef tartar «Mirabeau» Frischer traditionelles Rindtartar «Mirabeau»	25	42
Tartare de bœuf frais truffé de nos régions Huile de truffe blanche, copeaux de truffe du Canton de Vaud Fresh beef tartar with white truffle oil, shaving of truffle from Canton de Vaud Frischer Rindtartar mit weissem Trüffelöl und Waadtländer Trüffelspänen	29	46
Tartare de saumon frais aux fines herbes, pain grillé Bouquet de salade Fresh salmon tartar with herbs, toast, salad Frischer Lachstartar mit Kräutern, Toast, Salat	27	39

Le rosé de l'été...

La Félicité

Vin de France biologique (Cinsault, Muscat)

Mis en bouteille par Les Grands Domaines du Littoral, Aigues-Mortes

Le dl 7.20 La bouteille 49

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

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

Trio de tomates et burrata Vaudoise (Aubonne)
(Zebra, Ananas et coeur de bœuf)
Trio of tomatoes and burrata Vaudoise
Tomatentrio und Burrata Vaudoise



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

28

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
Mix Grill de poissons, sauce vierge (Loup, turbot, saumon) Riz basmati, légumes du jour Mix Grill of fish, sauce vierge, basmati rice, vegetables of the day Mix Grill von Fisch, Sauce vierge, Basmatireis, Tagesgemüse	39
Dos de cabillaud, sauce à l'oseille Vaudoise (Savigny) Timbale de riz, légumes du jour Cod fillets, Vaudoise sorrel sauce, rice timbale, vegetables of the day Kabeljaufillets, Sauce mit Sauerampfer Vaudoise, Reistimbale, Tagesgemüse	44
Filets de perches meunière d'élevage du canton de Berne, sauce citron Bio Pommes frites* salade verte Fillets of Berne farmed perch, organic lemon sauce, French fries*, green salad Eglifilets Müllerin Art aus Berner Zucht, Bio-Zitronensauce, Pommes Frites* Grüner Salat	41

Nos suggestions de vins pour accompagner les plats de poisson

Saint-Saphorin «Le Sémillant» AOC 2022



61.-

Chasselas élevé sur lies
Cave Champ de Clos
Christelle Conne, vigneronne à Chexbres

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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

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

Coquelet grillé du canton de Fribourg en crapaudine, tranches de lard, sauce diable



39

Pommes frites*, légumes du jour

Grilled cockerel from the canton of Fribourg, slices of bacon, devil's sauce, French fries*, vegetables of the day

Gegrilltes Coquelet aus dem Kanton Freiburg in Crapaudine, Speckscheiben, Teufelssauce, Pommes Frites*, Tagesgemüse

Entrecôte de bœuf parisienne, sauce à choix

36

Pommes frites*, légumes du jour

Entrecôte of Parisian beef, choice of sauce, French fries*, vegetables of the day
Entrecôte vom Pariser Rind, Sauce nach Wahl, Pommes Frites*, Tagesgemüse

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)

Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix

44

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. 10)

Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10)

Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)

Émincé de foie de Veau, sauce vinaigre de framboises

42

Pommes frites*, légumes du jour

Sliced veal liver, raspberry vinaigrette sauce, French fries*, vegetables of the day

Kalbslebergeschnetzeltes, Himbeer-Vinaigrette-Sauce, Pommes Frites*, Tagesgemüse

Filet d'agneau au miel bio de Forel (satigny), romarin Vaudois



47

(Comptoir des Viandes à Moudon)

Rösti maison, légumes du jour

Lamb fillet with Satigny honey and Vaud rosemary, homemade rösti, vegetables of the day

Lammfilet mit Honig aus Satigny und Rosmarin Vaudois, Hausgemachte Rösti, Tagesgemüse

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

Trio de tomates et burrata Vaudoise (Aubonne)

(Zebra, Ananas et coeur de bœuf)

Trio of tomatoes and burrata Vaudoise

Tomatentrio und Burrata Vaudoise

OU

Bol «Mirabeau» (crudités et œuf dur), sauce à choix

«Mirabeau» mixed salad (green salad, radishes, hard boiled egg)

«Mirabeau» gemischter Salat (Radieschen, gekochtes Ei)



* * * * *

Coquelet grillé du canton de Fribourg en crapaudine, tranches de lard, sauce diable

Pommes frites*, légumes du jour

Grilled cockerel from the canton of Fribourg, slices of bacon, devil's sauce, French fries*, vegetables of the day

Gegrilltes Coquelet aus dem Kanton Freiburg in Crapaudine, Speckscheiben, Teufelssauce, Pommes Frites*, Tagesgemüse



OU

Entrecôte de bœuf parisienne, sauce à choix

Pommes frites*, légumes du jour

Entrecôte of Parisian beef, choice of sauce, French fries*, vegetables of the day

Entrecôte vom Pariser Rind, Sauce nach Wahl, Pommes Frites*, Tagesgemüse

Sauce à choix: Poivre, Café de Paris, Béarnaise

Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise

Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce

OU

Mix Grill de poissons, sauce vierge

(Loup, turbot, saumon)

Riz basmati, légumes du jour

Mix Grill of fish, sauce vierge, basmati rice, vegetables of the day

Mix Grill von Fisch, Sauce vierge, Basmatireis, 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

Potée de lentilles de Lucerne (Müllheim-Wigoltingen), aux petits légumes et tofu

Lucerne lentil stew (Müllheim-Wigoltingen) with baby vegetables and tofu
Luzerner Linseneintopf (Müllheim-Wigoltingen) mit kleinem Gemüse und Tofu



24

Raviolis* frais farcis au citron, sauce crémeuse au citron, Zeste de citron bio

(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)

Fresh ravioli stuffed with lemon, lemon cream sauce, organic lemon zest
Frische Ravioli mit Zitronenfüllung, cremige Zitronensauce, Bio-Zitronenschale



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

Fusion Sudachi-Verveine 15

Mousse sudachi citron, verveine et citron caviar
Sudachi lemon, verbena and lemon caviar mousse
Sudachi-Mousse aus Zitrone, Eisenkraut und Zitronenkaviar

Café gourmand 15

Macaron caramel beurre salé , verrine pistache,
Mini bavaroise vanille, crumble vert et fruits rouges
Caramel beurre salé macaroon, pistachio verrine,
mini vanilla bavaroise with green crumble and red fruits
Macaron mit Karamell und gesalzener Butter, Pistazienglas,
Mini-Bavaroise Vanille Crumble grün und rote Früchte

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 du Valais, Cassis, Passion

Mousse au chocolat « Guayaquil », crumble noisettes-chocolat de Cottens à la fleur de sel 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, Pruneaux, Poire du Valais, Mangue, Passion, Cassis

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
Volaille:	France
Canard:	France
Agneau:	Suisse
Veau:	Suisse

Poissons :

Loup :	Grèce (pisciculture, FOS)
Turbot:	Espagne élevage (Certificat Stolt)
Cabillaud	Islande (MSC)
Saumon :	Écosse (conforme aux normes FDA/FSA)
Perches	Suisse, Canton de Berne (Élevage)

Pain : 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