

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Nos suggestions du moment

Our suggestions of the moment – Unsere aktuellen Vorschläge

Côte de bœuf (400 g.) rassie sur os du Canton de Vaud, sauce à choix 59 
(M. Mariétan à Savigny)
Pommes frites*, légumes du jour
Beef rib aged on the bone, french fries*, vegetables Rinderrippe,
Pommes frites*, Tagesgemüse

Rognons de Veau, sauce berrichonne, façon grand-mère 34
Pommes frites*, légumes du jour
Veal kidneys, Berrichonne-style sauce, grandmother's recipe,
French fries*, vegetables
Kalbsnieren mit Sauce nach Berrichonne-Art, nach Großmutter's Art,
Pommes frites*, Gemüse

Entrée

Plat

Asperges blanches suisses sauce à choix 
White asparagus, choice of sauce – Weißer Spargel, Sauce nach Wahl

- Sauce vinaigrette ou mayonnaise 19 33
- Sauce mousseline 21 37
- Supplément de jambon cru (50 g.) 11 11

Risotto aux asperges blanches suisses  31
White asparagus Risotto – Weiss Spargelrisotto

Filet de turbot, sauce aux asperges suisses, 44
Timbale de riz, légumes du jour
Turbot fillet, Swiss asparagus sauce, rice timbale, vegetables of the day
Steinbuttfilet mit Schweizer Spargelsauce, Reis-Timbale, Gemüse des Tages

Pour accompagner vos asperges...

Château de Perroy
Chasselas Grand Cru, cuvée prestige
AOC La Côte
Mis en bouteille au Château
Didier Haldimann

Le dl 7.50 La bouteille 51

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

Crème Dubarry, parfumée à l'huile aromatisée à la truffe

Velouté de chou-fleur
Dubarry Cream, flavored with truffle-infused oil
Dubarry-Creme, aromatisiert mit trüffelinfundiertem Öl



14

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)



13

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

Salade de feuilles de chêne de Noville, trio de poissons fumés

(saumon, truite et maquereau)

Noville oak leaf salad with smoked fish trio
Salat mit Eichenblättern aus Noville und einem Trio von geräucherten Fischen

23

Foie gras de canard des Landes maison au naturel, brioche

Chutney de mangues, raisins au vinaigre balsamique
French duck liver terrine, mango-grapes chutney, balsamic vinegar, brioche
Entenleberterrinen, Mango-Trauben-Chutney Marmelade, Balsamessig, Bröche

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	39
Pommes vapeur, légumes du jour Grilled bass fillets, steamed potatoes, vegetables Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse	
Filets de truite saumonée d'élevage de Guibert (Chamby) sauce veveysanne	36
Timbale de riz, légumes du jour Filets of Guibert salmon trout, Vevey sauce, basmati rice, vegetables of the day Lachsforellenfilets von Guibert, Sauce Veveysanne, Basmatireis, Tagesgemüse	
Filets de perches meunière d'élevage du canton de Berne, sauce citron Bio	43
Pommes frites* salade verte Filets of Berne farmed perch, organic lemon sauce, French fries*, green salad Eglibfilets Müllerin Art aus Berner Zucht, Bio-Zitronensauce, Pommes Frites* Grüner 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

<p>Chicken curry</p> <p>Émincé de suprême de volaille, couronne de riz, puppodum, litchi, chutney de mangues</p> <p>Minced chicken breast, spicy Indian curry sauce, rice, puppodum, lychee, mango chutney</p> <p>Geschnetzelte Hühnerbrust an einer pikante Currysauce, Reis, puppodum, litschi, Mango-chutney</p>	26
<p>Entrecôte de bœuf parisienne, sauce à choix</p> <p>Pommes frites*, légumes du jour</p> <p>Entrecôte of Parisian beef, choice of sauce, French fries*, vegetables of the day</p> <p>Entrecôte vom Pariser Rind, Sauce nach Wahl, Pommes Frites*, Tagesgemüse</p> <p>Sauce à choix: Poivre, Café de Paris, Béarnaise, Morilles (suppl. 10)</p> <p>Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10)</p> <p>Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)</p>	36
<p>Côte de porc de Chasseron, sauce aux deux moutardes</p> <p>Pommes frites*, légumes du jour</p> <p>Thurgau pork chop, two-mustard sauce, French fries, vegetables of the day</p> <p>Thurgauer Schweinekotelett, Sauce mit zwei Senssorten, Pommes frites, Tagesgemüse</p>	38
<p>Suprême de volaille, sauce pistache</p> <p>Pommes frites*, légumes du jour</p> <p>Roast chicken breast with pistachio sauce, French fries*, vegetables of the day</p> <p>Gebratene Hähnchenbrust mit Pistaziensauce, Pommes frites*, Tagesgemüse</p>	39
<p>Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix</p> <p>Pommes frites*, légumes du jour</p> <p>Beef tenderloin steak, french fries*, vegetables – Rinderfiletsteak, Pommes frites*, Tagesgemüse</p> <p>Sauce à choix: Poivre, Café de Paris, Béarnaise, Morilles (suppl. 10)</p> <p>Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10)</p> <p>Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)</p>	44
<p>Carré d'agneau, sauce au miel et romarin (Comptoir des Viandes à Moudon)</p> <p>Gratin dauphinois, légumes du jour</p> <p>Rack of lamb breaded with herbs, rosemary sauce, gratin dauphinois, vegetables of the day</p> <p>Lammkarree paniert mit Kräuter, Rosmarinsauce, Gratin dauphinois, Tagesgemüse</p>	<div style="text-align: center;">  </div> 47
<p>Chateaubriand (450 g.), sauce Béarnaise</p> <p>Pommes frites*, légumes du jour</p> <p>Chateaubriand, bearnaise sauce, French fries*, vegetables</p> <p>Chateaubriand, Bearnaisesauce, Pommes frites*, Tagesgemüse</p>	pour 2 personnes 94

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

Notre menu Mirabeau

65

Crème Dubarry, parfumée à l'huile de truffe

Dubarry cream, flavored with truffle oil-
Dubarry-Creme, aromatisiert mit Trüffelöl



ou

Fricassée de champignons frais en persillade

Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce
Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie

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)



* * * * *

Suprême de volaille, sauce pistache

Pommes frites*, légumes du jour
Roast chicken breast with pistachio sauce, French fries*, vegetables of the day
Gebratene Hähnchenbrust mit Pistaziensauce, 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, Morilles (suppl. 10)
Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10)
Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)

ou

Filets de truite saumonée d'élevage de Guibert, (Chamby) sauce veveysanne

Timbale de riz, légumes du jour
Filets of Guibert salmon trout, Vevey sauce, basmati rice, vegetables of the day
Lachsforellenfilets von Guibert, Sauce Veveysanne, 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».

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

Notre coin végétarien

Vegetarian dishes – Vegetarische Gerichte

Pot-au-feu de légumes aux curry rouge et lait de coco

Vegetable stew with red curry and coconut milk
Gemüseintopf mit rotem Curry und Kokosmilch



25

Raviolis frais farcis aux aubergines, tomate confite, sauce à la crème

(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)

Fresh ravioli stuffed with eggplant, tomato confit, cream sauce
Frische Ravioli gefüllt mit Auberginen, kandierten Tomaten, Sahnesauce



26

Feuilleté de champignons frais des bois et sa salade (lol o et batavia)

Woodland mushroom puff pastry with salad
Blätterteig mit Waldpilzen und Salat

26

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-Atlantiques, 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

Infiniment lactée chocolat et compotée de poire, biscuit feuillantine 15

Infiniment lactée chocolate and pear compote, feuillantine cookie

Infiniment Milkschokolade und Birnenkompott, Feuillantine-Keks

Café gourmand 15

Macaron caramel beurre salé , verrine café,

Mini mousse chocolat

Caramel beurre salé macaroon, coffee verrine, Mini chocolate mousse

Macaron mit Karamell und gesalzener Butter, Kaffee-Vitrine, Mini-Schokoladenmousse

Soufflé glacé au Grand Marnier 15

Grand Marnier ice cream soufflé

Gefrorenes Soufflé mit Grand Marnier

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, Abricot du Valais, Pruneau

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 – 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, Café Arabica, Amarena, Menthe-chocolat,

Caramel beurre salé

Les sorbets pleins fruits :

Citron, Abricot du Valais, Pruneau, Poire du Valais, Passion, Chocolat

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

Poissons :

Loup :	Grèce (pisciculture, FOS)
Truite saumonée:	Suisse (pisciculture, ASC)
Truite Fumée :	Danemark (pisciculture, ASC)
Maquereau fumé :	Pays-Bas
Rouget :	Vietnam
Queue de crevettes :	Vietnam
Moules :	France
Saumon fumé:	Écosse (Conforme aux normes FDA/FSA)
Perches :	Suisse (Canton de Berne , Élevage)

<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