

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

les
marronniers
terrasse



Horaires Restaurant

12h00 – 14h00

18h30 - 22h00



Nos suggestions du moment

Our current suggestions – Unsere aktuellen Vorschläge

	Entrée	Plat
Soupe de melon Cold melon soup – kalte Melonesuppe	14	
Roast-beef, 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 Thunfischsauce, Salat	24	36
Carpaccio de poulpe, sauce vierge, bouquet de salade Octopus carpaccio, sauce vierge, mixed salad bouquet Oktopus-Carpaccio, Sauce Vierge, Salatbouquet		39
Salade de feuilles de chêne au poulet et curry, légumes croquants, sauce Caesar (œuf dur, ananas, pomme, tomate cherry, radis, cacahuètes) Oak leaf salad with Swiss curry chicken, crunchy vegetables, Caesar dressing Eichblattsalat mit Schweizer Curry-Hähnchen, knackigem Gemüse, Caesar-Dressing		29

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	44
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	23	39

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-Safranölensauce

20

Crème d'asperges du valais

Swiss asparagus cream soup
Schweizer Spargelcremesuppe



15

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

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

39

Pommes vapeur, légumes du jour

Grilled bass fillets, steamed potatoes, vegetables

Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse

Filets d'omble d'élevage de Guibert (Chamby)

sauce vierge

39

Riz basmati, légumes du jour

Farm-raised Arctic char fillets from Guibert (Chamby), sauce vierge, basmati rice, vegetables of the day

Zucht-Saiblingsfilets von Guibert (Chamby), Sauce Vierge, Basmatireis, Tagesgemüse

Dos de cabillaud, sauce chorizo

44

Timbale de riz, légumes du jour

Cod loin, chorizo sauce, rice timbale, vegetables of the day

Kabeljau-Rückenfilet, Chorizo-Sauce, Reistimbale, Tagesgemüse

Filets de perches meunière d'élevage du canton de Berne,

43

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

Nos suggestions de vins pour accompagner les plats de poisson

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 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

Geschnitzelte Hühnerbrust an einer pikante Currysauce, Reis, puppodum, litschi, Mango-chutney

Suprême de pintade, sauce griottes

39

Pommes frites*, légumes du jour

Guinea fowl supreme, morello cherry sauce, French fries, vegetables of the day

Perlhuhnbrustfilet, Sauce aus Sauerkirschen, Pommes frites, Tagesgemüse

Côte de porc du Chasseron, sauce stroganoff

38

Pommes frites*, légumes du jour

Pork chop from Le Chasseron, Stroganoff sauce, French fries*, vegetables of the day

Schweinekotelett vom Chasseron, Stroganoff-Sauce, pommes frites*, Tagesgemüse

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 suisse, à la lyonnaise

42

Pommes frites*, légumes du jour

Sliced veal liver, Lyonnaise style, French fries*, vegetables of the day

Geschnitzelte Kalbsleber nach Lyoner Art, Pommes frites*, Tagesgemüse

Côtes d'agneau, sauce à l'ail des ours



45

(Comptoir des Viandes à Moudon)

Rösti maison, légumes du jour

Swiss lamb chops, wild garlic sauce, homemade rösti, vegetables of the day

Schweizer Lammkoteletts, Bärlauch-Sauce, hausgemachtes Rösti, Tagesgemüs

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

Vitello tonato, bouquet de salade

Cold veal in tuna sauce, salad – Kalbfleisch an einer Thunfischsauce, Salat

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 pintade, sauce griottes

Pommes frites*, légumes du jour

Guinea fowl supreme, morello cherry sauce, French fries, vegetables of the day

Perlhuhnbrustfilet, Sauce aus Sauerkirschen, Pommes frites, Tagesgemüse

ou

Côte de porc du Chasseron, sauce stroganoff

Pommes frites*, légumes du jour

Pork chop from Le Chasseron, Stroganoff sauce, French fries*, vegetables of the day

Schweinekotelett vom Chasseron, Stroganoff-Sauce, pommes frites*, Tagesgemüse

ou

Filets d'omble d'élevage de Guibert (Chamby)

sauce vierge

Riz basmati, légumes du jour

Farm-raised Arctic char fillets from Guibert (Chamby), sauce vierge, basmati rice, vegetables of the day

Zucht-Saiblingsfilets von Guibert (Chamby), Sauce Vierge, Basmatireis, 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».

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

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



**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



Fricassée de champignons frais des bois, tagliatelles au parmesan
Fricassee of fresh wild mushrooms, parmesan tagliatelle
Sautierte frische Waldpilze mit Petersilie, Knoblauch und Weißwein, dazu Parmesan-Tagliatelle



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».

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

Nos desserts maison

Our home-made desserts – Unsere hausgemachten Desserts

Nos spécialités de saison - our seasonal specialities - unsere Saisonspezialitäten

Nage de fraises du canton de Vaud,

boule de glace crème double meringuée

Strawberry soup from the canton of Vaud, double cream ice cream with meringue

Erdbeeren aus dem Kanton Waadt, Kugel Doppelrahm-Eis mit Baiserhaube



15

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

Poissons :

Loup :	Grèce (pisciculture, FOS)
Cabillaud	Islande (MSC)
Poulpe :	Espagne
Perches	Suisse, Canton de Berne (Élevage)
Omble:	Suisse (pisciculture, ASC)

<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 Vaud 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