

# 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
<b>Soupe de melon</b> Cold melon soup – kalte Melonesuppe	14	
<b>Roast-beef, sauce tartare</b> 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
<b>Vitello tonato, bouquet de salade</b> Cold veal in tuna sauce, salad – Kalbfleisch an einer Thunfischsauce, Salat	24	36
<b>Carpaccio de poulpe, sauce vierge, bouquet de salade</b> Octopus carpaccio, sauce vierge, mixed salad bouquet Oktopus-Carpaccio, Sauce Vierge, Salatbouquet		39
<b>Salade de feuilles de chêne au poulet et curry, légumes croquants, sauce Caesar</b> (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.

<b>Tartare de bœuf frais traditionnel « Mirabeau »</b> Fresh traditional beef tartar «Mirabeau» Frischer traditionelles Rindtartar «Mirabeau»	25	44
<b>Tartare de saumon frais aux fines herbes, pain grillé</b> 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 Brotwürfeln, Käse und Knoblauch-Safranolivenölsauce

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

<b>Filets de loup d'élevage grillés</b>	39
Pommes vapeur, légumes du jour Grilled bass fillets, steamed potatoes, vegetables Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse	
<b>Filets d'omble d'élevage de Guibert ( Chamby ) sauce vierge</b>	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	
<b>Dos de cabillaud, sauce chorizo</b>	44
Timbale de riz, légumes du jour Cod loin, chorizo sauce, rice timbale, vegetables of the day Kabeljau-Rückenfilet, Chorizo-Sauce, Reistimbale, Tagesgemüse	
<b>Filets de perches meunière d'élevage du canton de Berne, sauce citron Bio</b>	43
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

<b>Chicken curry</b> 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	25
<b>Suprême de pintade, sauce griottes</b> Pommes frites*, légumes du jour Guinea fowl supreme, morello cherry sauce, French fries, vegetables of the day Perlhuhnbrustfilet, Sauce aus Sauerkirschen, Pommes frites, Tagesgemüse	39
<b>Côte de porc du Chasseron, sauce stroganoff</b> 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	38
<b>Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix</b> Pommes frites*, légumes du jour Beef tenderloin steak, french fries*, vegetables – Rinderfiletsteak, Pommes frites*, Tagesgemüse <b>Sauce à choix:</b> Poivre, Café de Paris, Béarnaise, Morilles (suppl. 10) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)	44
<b>Émincé de foie de Veau suisse, à la lyonnaise</b> Pommes frites*, légumes du jour Sliced veal liver, Lyonnaise style, French fries*, vegetables of the day Geschnetzelte Kalbsleber nach Lyoner Art, Pommes frites*, Tagesgemüse	42
<b>Côtes d'agneau, sauce à l'ail des ours</b> (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	45



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 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**  25  
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**  26  
(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**  31  
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».

# Nos desserts maison

## Our home-made desserts – Unsere hausgemachten Desserts

### Nos spécialités de saison - our seasonal specialities - unsere Saisonspezialitäten

#### **Nage de fraises due nos régions, boule de glace crème double meringuée** 15

Local strawberry nage, with double cream ice cream and meringue crisp  
Erdbeer-Nage aus unserer Region, mit einer Kugel Doppelrahmglace und Baiser

#### **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 (pisciculture)
Omble:	Suisse, Chamby ( 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](http://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](http://www.labelfaitmaison.ch)