

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Horaires Restaurant

12h00 – 14h00

18h30 - 22h00



Nos suggestions de chasse

Our hunting suggestions – Unsere Vorschläge für die Jagd



	Entrée	Plat
Crème de courge « muscade » de Jean-Pierre Ducret à Ecublens	16	
« Muscade » squash creme from Jean-Pierre Ducret in Ecublens Muskatkürbiscreme von Jean-Pierre Ducret in Ecublens		
Jambon cru de cerf	25	
Salade de céleri, sauce Cumberland Cured venison ham, celery salad, Cumberland sauce Hirschrohschinken, Selleriesalat, Cumberland-Sauce		
Civet de chevreuil au Brouilly, garniture Grand-Mère		38
Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux aïelles, 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 poivrée à l'orange		42
Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux aïelles, spaetzli maison Pan-seared venison escalopes, orange pepper sauce Red cabbage, Brussels sprouts, cranberry apple, homemade spaetzle Gebratene Hirschschnitzel, Orangen-Pfeffersauce Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, hausgemachte Spätzli		
Selle de chevreuil, sauce Grand-Veneur (min. 2 personnes)	par personne	84
Servie entière et tranchée devant vous, cette selle est servie en <u>deux services</u> . Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux aïelles, marrons, poire aux aïelles, spaetzli maison ou tagliatelles au beurre. Served whole and carved in front of you, this saddle is presented in two courses. Red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries, chestnuts, pear with lingonberries, homemade spaetzli or buttered tagliatelle. Im Ganzen serviert und vor Ihnen tranchiert, wird dieser Sattel in zwei Gängen präsentiert. Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Kastanien, Birne mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli oder Butter-Tagliatelle		

Pour accompagner votre chasse...

Elégance AOC Lavaux 2023

10.- / 1 dl 66.- / 75cl

Malbec, Cabernet Franc

La Cave de Montreaux Riviera

Elevé sur rafle et vinifié en fût de chêne, riche en notes épicées,
il sera idéal pour accompagner vos plats de gibier

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

Nos potages – Soups – Suppen



Potage cultivateur

11

Carottes, céleri, poireaux, pommes de terre

Fresh home made vegetable soup – Frische Gemüsesuppe

Soupe de poissons

20

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-Safranölivenölsauce

Nos Entrées – appetizers – Vorspeisen



Salade verte (lollo et batavia), sauce choix

9

Seasonal green salad – grüner Salat

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

12

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

«Mirabeau» gemischter Salat (Radieschen, gekochtes Ei)

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

Terrine de lièvre au beaujolais et noisette, salade waldorf, sauce cumberland

23

Hare terrine with Beaujolais and hazelnuts, Waldorf salad, Cumberland sauce

Hasenterrine mit Beaujolais und Haselnüssen, Waldorfsalat, Cumberland-Sauce

Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche

28

Chutney de mangues, raisins au vinaigre balsamique

French duck liver terrine, mango-grapes chutney, balsamic vinegar, brioche

Entenleberterriner, Mango-Trauben-Chutney Marmelade, Balsamessig, Brioche



Fricassée de champignons frais en persillade

24

Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce

Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie

Tartare de bœuf frais traditionnel « Mirabeau »

Entrée

Plat

25

44

Fresh traditional beef tartar «Mirabeau»

Frischer traditionelles Rindtartar «Mirabeau»

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 d'élevage de Guibert (Chamby), sauce à l'oseille

39

Riz basmati, légumes du jour
Fillets of farmed trout from Guibert (Chamby),
sorrel sauce, basmati rice, vegetables of the day
Filets von Zuchtforelle aus Guibert (Chamby),
Sauerampfersauce, Basmatireis, Gemüse des Tages.

Bouillabaisse

46

Filets de rouget, filets de loup, queues de crevettes, moules, pommes vapeur
Red mullet fillets, bass fillets, shrimp tails, mussels, potatoes
Rotbarbenfilets, Wolfsbarschfilets, Garnelenschwänze, Muscheln, Salzkartoffeln

Filets de perches meunière d'élevage du canton de Berne, sauce citron Bio

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

Sole de Bretagne meunière 550gr (préparée devant vous) Pommes vapeur, légumes du jour

63

Pan fried sole of Bretagne 550 g, steamed potatoes, vegetables (prepared in front of you)
Seezunge aus der Bretagne meunière 550 g (vor Ihnen zubereitet)
Salzkartoffeln, Gemüse des Tages

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

26

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

Magret de canard au miel et gingembre

42

Pommes frites*, légumes du jour

Duck breast with honey and ginger, french fries*, vegetables of the day
Entenbrust mit Honig und Ingwer, Pommes frites*, Gemüse des Tages

Langue de bœuf, sauce aux câpres

30

Purée de pommes de terre, légumes du jour

Braised ox tongue, capers sauce, steamed potatoes, vegetables
Ochsenbzunge an einer Kapernsauce, Salzkartoffeln, Tagesgemüse

Saucisse de sanglier, sauce aux chanterelles

42

Spaetzli maison ou tagliatelles, Chou rouge

Wild boar sausage, chanterelle sauce,
Homemade spaetzle or tagliatelle, red cabbage
Wildschweinwurst, Pfifferlingsauce,
Hausgemachte Spätzli oder Tagliatelle, Rotkraut

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)

Côte de porc du Chasseron, sauce stroganoff

38

Rösti, légumes du jour

Pork chop from Le Chasseron, Stroganoff sauce, rösti, vegetables of the day
Schweinekotelett vom Chasseron, Stroganoff-Sauce, rösti, Tagesgemüse

Chateaubriand (440 g.), sauce Béarnaise (min. 2 personnes) par personne

52

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



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)

* * * * *

Saucisse de sanglier, sauce aux chanterelles

Spaetzli maison ou tagliatelles, Chou rouge
Wild boar sausage, chanterelle sauce,
Homemade spaetzle or tagliatelle, red cabbage
Wildschweinwurst, Pfifferlingsauce,
Hausgemachte Spätzli oder Tagliatelle, Rotkraut

ou

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
Rehpf Pfeffer mariniert mit Brouilly, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli

ou

Filets de truite d'élevage de Guibert (Chamby), Sauce à l'oseille

Riz basmati, légumes du jour
Fillets of farmed trout from Guibert (Chamby),
sorrel sauce, basmati rice, vegetables of the day
Filets von Zuchtforelle aus Guibert (Chamby),
Sauerampfersauce, Basmatireis, Gemüse des Tages.

* * * * *

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».

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 à la courge, sauce à la crème
(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)
Fresh ravioli* stuffed with squash and cream sauce
Frische Ravioli* mit Kürbisfüllung, Sahnesauce | 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 | 31 |
|  | «Le chasseur bredouille» Garniture chasse, spätzli
“Le chasseur bredouille” Hunting garnish, spätzli
„Der stolpernde Jäger“ Jagdgarnitur, Spätzli | 30 |

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

Citron Yuzu

16

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 caramel beurre salé , verrine poire du Valais,

Mini mousse chocolat

Caramel beurre salé macaroon, peer verrine, Mini chocolate mousse

Macaron mit Karamell und gesalzener Butter, Birnen-Verrine, Mini-Schokoladenmousse

Nougat glacé

15

Parfait glacé, miel vaudois, fruits confits et raisins au Marc Vaudois

Iced parfait, regional honey, candied fruit and grapes with Marc Vaudois

Eisparfait, Honig aus der Region, kandierte Früchte und Trauben mit Marc Vaudois



Nos classiques - our classics - unsere Klassiker

Salade de fruits frais, tuile aux amandes

11

Fresh fruits salad, crispy almond biscuit – Frischer Obstsalat, Mandelplätzchen

Mousse au chocolat « Guayaquil », crumble noisettes-chocolat de Cottens à la fleur de sel

13

Chocolate mousse, salted hazelnut-chocolate crumble

Schokolademousse, Schoko-Haselnusscrumble



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

Assiette de sorbets, coulis de fruits, crème montée, tuile aux amandes

12

Poire du Valais, Abricot du Valais, Pruneau du Valais

Colonel, sorbet citron parfumé à la vodka Absolut

13

Lemon sorbet with vodka – Zitronensorbet mit Vodka

Les glaces :

Vanille-Bourbon, Café Arabica, Amarena, Menthe-chocolat, Dubaï

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
Porc:	Suisse
Chevreuril	Autriche
Cerf	Autriche
Sanglier	Suisse
Lièvre	France
Poulet	Suisse

Poissons :

Loup :	Grèce (pisciculture, FOS)
Truite:	Suisse, Chamby (pisciculture, ASC)
Sole :	France
Saumon :	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 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