

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Nos Entrées – appetizers – Vorspeisen

Huîtres de Marennes-Oléron – Pléiade Poget

Les 3 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2 15

Les 6 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2 30

Les 9 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2 45

Les 12 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2 60

Servies avec du pain de seigle et du vinaigre à l'échalote.



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



Fricassée de champignons frais en persillade 24
Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce
Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie

Saumon fumé d'Écosse *, crème de raifort 24

Bouquet de salalde
Scottish smoked salmon*, horseradish sauce, salad
Schottischer Räucherlachs*, Meerrettichsauce, Salat

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

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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

Nos potages – Soups – Suppen



Potage cultivateur

Carottes, céleri, poireaux, pommes de terre

Fresh 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 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

Bouillabaisse

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

48

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

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

43

Sole de Bretagne meunière (préparée devant vous)

Pommes vapeur, légumes du jour

Pan fried sole of Bretagne, steamed potatoes, vegetables (prepared in front of you)

Seelunge aus Bretagne, Salzkartoffeln, Tagesgemüse (vor Ihnen vorbereitet)

63

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 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	26
Endives au jambon à l'os fumé, gratinées au Gruyère AOP (Comptoir des Viandes à Moudon) Gratinated endives with smoked ham – Gratinierte Endivien mit Räucherschinken	28
Boudin noir, sauce Pinot Noir (Comptoir des Viandes à Moudon) Purée de pommes de terre, compote de pommes Blood sausage, mashed potatoes, stewed apples – Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelmus	30
Côte de porc de Chasseron, sauce charcutière Pommes frites*, légumes du jour Chasseron Pork Chop, two-mustard sauce, French fries*, seasonal vegetables Chasseron Schweinekotelett, Sauce mit zwei Senfsorten, Pommes frites*, saisonales Gemüse	39
Suprême de pintade, sauce Voronov Pommes frites*, légumes du jour Supreme of guinea fowl, Voronov sauce, French fries*, vegetables of the day Perlhuhnbrust Supreme, Voronov-Sauce, Pommes frites*, Gemüse des Tages	40
Choucroute « Brasserie » au Riesling Filet de porc, lard, jambon et saucisson fumés, jarret salé, saucisse de Vienne, pommes vapeur Smoked filet of pork, smoked shin, smoked bacon and ham, Wieners, « Rosette sausage », potatoes Geräucherte Schweinekarre - Schwieinhaxe, geräuchete Speck und Schinken, Wiener Würstchen, Waadländischer Wurst, Kartoffeln	42
Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix Pommes frites*, légumes du jour Beef tenderloin steak, french fries*, vegetables – Rinderfiletsteak, Pommes frites*, Tagesgemüse <u>Sauce à choix:</u> Poivre, Café de Paris, Béarnaise, Moreilles (suppl. 10) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaise sauce, Morcheln (extra 10)	44
Chateaubriand (440 g.), sauce Béarnaise (min. 2 personnes) par personne Pommes frites*, légumes du jour Chateaubriand, bearnaise sauce, French fries*, vegetables Chateaubriand, Bearnaise sauce, Pommes frites*, Tagesgemüse	52

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

Notre menu Mirabeau

65

Les 3 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2

The 3 pieces of Spéciales Fines de Claire No. 2

Die 3 Stück Spéciales Fines de Claire Nr. 2

ou

Fricassée de champignons frais en persillade

Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce

Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie



* * * * *

Suprême de pintade, sauce Voronov

Pommes frites*, légumes du jour

Supreme of guinea fowl, Voronov sauce, French fries*, vegetables of the day
Perlhuhnbrust Supreme, Voronov-Sauce, Pommes frites*, Gemüse des Tages

ou

Filets de loup d'élevage grillés

Pommes nature, légumes du jour

Grilled bass fillets, steamed potatoes, vegetables
Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, 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 menu tradition

79

Les 6 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2

The 6 pieces of Spéciales Fines de Claire No. 2

Die 6 Stück Spéciales Fines de Claire Nr. 2

ou

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

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

* * * * *

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

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, Bearnaise sauce, Morcheln (extra 10)

ou

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

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

* * * * *

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



Dahl de lentilles corail au curry de Madras, petits légumes, tofu, lait de coco et coriandre

26

Red lentil dahl with Madras curry, mixed vegetables, tofu, coconut milk and coriander
Daal aus roten Linsen mit Madras-Curry, Gemüse, Tofu, Kokosmilch und Koriander



Raviolis frais farcis aux aubergines et mozzarella, sauce à la crème

27

(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)

Fresh ravioli stuffed with ricotta and spinach, cream sauce

Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Sahnesauce



Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan

31

Fricassee of fresh mushrooms, parmesan risotto

Sautierte frische Waldpilze mit Petersilie, Knoblauch und Weissweinl, Parmesan Risotto

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

Bleu châtel, 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



La Poire

16

Poire vaudoise caramélisée et confite,
ganache montée à la vanille et fève tonka, crumble aux amandes
Caramelized and candied Vaud pear, vanilla and tonka bean whipped ganache, almond crumble
Karamellisierte und konferte Waadtländer Birne, Vanille-Tonka-Bohnen-Schlagganache, Mandelcrumble

Café gourmand

15

Macaron caramel beurre salé , verrine givrée aux pruneaux,
Mini mousse marron
Salted butter caramel macaron, iced Swiss prune verrine, mini chestnut mousse
Macaron mit Salzkaramellbutter, geeiste Schweizer Pflaumen-Verrine, Mini-Maronenmousse

Fusion marron et cassis noir

15

Mousse marron, cœur cassis noir, biscuit vanille
Chestnut mousse, blackcurrant heart, vanilla biscuit
Maronenmousse, Schwarze-Johannisbeer-Kern, Vanillebiskuit

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 64 % « 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, Pruneau

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

Poissons :

Loup :	Grèce (pisciculture, FOS)
Sole :	France
Rouget :	Vietnam
Queue de crevettes :	Vietnam
Moules	France
Saumon :	Écosse (Conforme aux normes FDA/FSA)
Perches	Suisse (Canton du valais , Élevage)
Huîtres :	Marennes-Oléron, France

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 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 précuisionnés.

Plus d'informations sur www.labelfaitmaison.ch