

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
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



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

24

Saumon fumé d'Écosse *, crème de raifort

24

Bouquet de salade
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
Entenleberterrinen, Mango-Trauben-Chutney Marmelade, Balsamessig, Brioche

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 Brotwürfel, Käse und Knoblauch-Safranolivenölsauce

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

Bouillabaisse

48

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 du Valais, sauce citron Bio

43

Pommes frites* salade verte

Farm-raised perch fillets from the Canton of Valais, meunière style, organic lemon sauce

French fries*, green salad

Zucht-Egli-Filets aus dem Kanton Wallis nach Müllerin Art, Bio-Zitronensauce

Pommes frites*, grüner Salat

Sole de Bretagne meunière (préparée devant vous)

63

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

	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	
	Endives au jambon à l'os fumé, gratinées au Gruyère AOP (Comptoir des Viandes à Moudon)	28
	Gratinated endives with smoked ham – Gratinierte Endivien mit Räucherschinken	
	Boudin noir, sauce Pinot Noir (Comptoir des Viandes à Moudon)	30
	Purée de pommes de terre, compote de pommes Blood sausage, mashed potatoes, stewed apples – Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelmus	
	Côte de porc de Chasseron, sauce charcutière	39
	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	
	Suprême de pintade, sauce Voronov	40
	Pommes frites*, légumes du jour Supreme of guinea fowl, Voronov sauce, French fries*, vegetables of the day Perlhubnbrust Supreme, Voronov-Sauce, Pommes frites*, Gemüse des Tages	
	Choucroute « Brasserie » au Riesling	42
	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 - Schwiinhaxe, geräucherte Speck und Schinken, Wiener Würstchen, Waadländischer Wurst, Kartoffeln	
	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)	
	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

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

Entenleberterrinen, 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, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)

ou

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

Pommes frites* salade verte

Farm-raised perch fillets from the Canton of Valais, meunière style, organic lemon sauce

French fries*, green salad

Zucht-Egli-Filets aus dem Kanton Wallis nach Müllerin Art, 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 (Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)

27

Fresh ravioli filled with aubergines and mozzarella, in a cream sauce
Frische Ravioli, gefüllt mit Auberginen und Mozzarella, an Rahmsauce



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
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

Geschnitzelte 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



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 konfierte 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, coeur 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

<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