

# Notre carte des mets

## Our menu

## Unsere Speisekarte

Mirabeau  
restaurant



## Nos Entrées – appetizers – Vorspeisen

	Entrée	Plat
 <b>Salade de Dent-de-Lion nature</b> Dent-de-Lion salad – Dent-de-Lion salat	14	
<b>Salade de Dent-de-Lion garnie (lardons, œuf dur, croûtons)</b> With bacon, hard-boiled egg, croûtons – Mit Speck, hart gekochtes Ei, croûtons	19	26
<b>Salade de Dent-de-Lion garnie et röstis maison</b> With homemade röstis – mit hausgemachter Rösti		34
 <b>Salade verte</b> (lollo et batavia), sauce choix Seasonal green salad – grüner Salat		9
 <b>Bol «Mirabeau»</b> (crudités et œuf dur), sauce à choix «Mirabeau» mixed salad (green salad, radishes, hard boiled egg) «Mirabeau» gemischter Salat (Radieschen, gekochtes Ei)		12
<b>Sauce à choix :</b> Mirabeau, huile d'olive et citron, vinaigrette à l'huile de noix		
 <b>Fricassée de champignons frais en persillade</b> Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie		22
<b>Saumon fumé d'Écosse *, crème de raifort</b> Bouquet de salade Scottish smoked salmon*, horseradish sauce, salad Schottischer Räucherlachs*, Meerrettichsauce, Salat		24
<b>Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche</b> 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 potages – Soups – Suppen



## Potage cultivateur

11

Carottes, céleri, poireaux, pommes de terre

Fresh home made vegetable soup – Frische Gemüsesuppe

## Soupe de poissons

22

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-Safranölivenölsauce

# 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

## Dos de cabillaud, sauce bisque

46

Riz basmati, légumes du jour

Cod loin with bisque sauce, basmati rice, vegetables of the day

Kabeljaufilet mit Bisquesauce, Basmatireis, Tagesgemüse

## 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



<b>Chicken curry</b>	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	
<b>Endives au jambon à l'os fumé, gratinées au Gruyère AOP</b> (Comptoir des Viandes à Moudon)	28
Gratinated endives with smoked ham – Gratinierte Endivien mit Räucherschinken	
<b>Émincé de foie de veau à la lyonnaise</b>	38
Rösti de pommes de terre, légumes du jour Sliced veal liver Lyonnaise style Potato rösti, vegetables of the day Kalbslebergeschnetzeltes nach Lyoner Art Kartoffelrösti, Tagesgemüse	
<b>Côte de porc de Chasseron, sauce charcutière</b>	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	
<b>Blanquette de veau et sa garniture Grand-Mère</b>	39
Riz pilaf, légumes du jour Veal blanquette, pilaf rice and vegetables Kalbsblanquette, Pilawreis und Gemüse	
<b>Éventail de cailles aux chanterelles</b>	42
Pommes frites*, légumes du jour Quail fan with chanterelles, French fries*, vegetables of the day Wachtel-Fächer mit Pfifferlingen, Pommes frites*, Gemüse des Tages	
<b>Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix</b>	46
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, Morilles (suppl. 10) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)	
<b>Chateaubriand (440 g.), sauce Béarnaise</b> (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

## Salade de Dent-de-Lion garnie (lardons, œuf dur, croûtons)

With bacon, hard-boiled egg, croûtons – Mit Speck, hart gekochtes Ei, croûtons

ou

## Fricassée de champignons frais en persillade

Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce

Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie



\* \* \* \* \*

## Blanquette de veau et sa garniture Grand-Mère

Riz pilaf, légumes du jour

Veal blanquette, pilaf rice and vegetables

Kalbsblanquette, Pilawreis und Gemüse

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».

# Notre menu tradition

79

## 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-Safranölivenölsauce

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».

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

## Notre coin végétarien

### Vegetarian dishes – Vegetarische Gerichte



#### Poêlée de légumes au safran, pois chiches et tofu, couronne de riz

26

Saffron vegetable sauté with chickpeas, tofu and rice  
Gemüsepfanne mit Safran, Kichererbsen, Tofu und Reis



#### Raviolis frais farcis à la ricotta et épinards, sauce à la crème (Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)

27

Fresh ravioli filled with ricotta and spinach, cream sauce  
Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, 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

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



#### 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
Caille :	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)

<b><u>Pain :</u></b>	Suisse
----------------------	--------

Boulangerie-Pâtisserie du Léman, Alexandre Torrents à Prilly

Utilise des produits IP Suisse (p.ex. : farine des Moulins de Cossonay)

<b><u>Pommes frites :</u></b>	Région du Léman
-------------------------------	-----------------

### 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)