

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Nos Entrées – appetizers – Vorspeisen

	Entrée	Plat
 Salade de Dent-de-Lion nature Dent-de-Lion salad – Dent-de-Lion salat	14	
Salade de Dent-de-Lion garnie (lardons, œuf dur, croûtons) With bacon, hard-boiled egg, croûtons – Mit Speck, hart gekochtes Ei, croûtons	19	26
Salade de Dent-de-Lion garnie et röstis maison With homemade röstis – mit hausgemachter Rösti		34
 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		
 Fromage de chèvre de Forel façon nougat Noisettes de Cottens, pistaches, noix, amandes et abricots secs Goat cheese nougat with hazelnuts from Cottens, pistachios, walnuts, almonds and dried apricots Ziegenkäse-Nougat mit Haselnüssen aus Cottens, Pistazien, Walnüssen, Mandeln und getrockneten Aprikosen	14	
 Fricassée de champignons frais en persillade Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie	22	
Saumon fumé d'Écosse , crème de raifort Bouquet de salade Scottish smoked salmon, horseradish sauce, salad Schottischer Räucherlachs, Meerrettichsauce, Salat	24	
Foie gras de canard des Landes maison 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 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 Brotwürfeln, Käse und Knoblauch-Safranölensauce

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



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

Émincé de foie de veau à la lyonnaise

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

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

Blanquette de veau et sa garniture Grand-Mère

39

Riz pilaf, légumes du jour

Veal blanquette, pilaf rice and vegetables

Kalbsblanquette, Pilawreis und Gemüse

Éventail de cailles aux chanterelles

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

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

46

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

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

27

(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)
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, mini boule de glace café,
Mini tiramisu
Salted butter caramel macaron, mini coffee ice cream scoop, mini tiramisu
Macaron mit gesalzenem Butterkaramell, kleine Kugel Kaffee-Eis, Mini-Tiramisu

Tiramisu maison

13

Homemade tiramisu
Hausgemachtes Tiramisu

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 suisses, coulis de fruits, crème montée, tuile aux amandes

12

Poire, 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
Saumon :	Écosse (Conforme aux normes FDA/FSA)
Perches :	Suisse (Canton du valais , Élevage)
Cabillaud :	Islande
<u>Pain :</u>	Suisse

Boulangerie-Pâtisserie du Léman, Alexandre Torrents à Prilly

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

Pommes frites : Terroir Frites Région 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



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