

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Nos Entrées – appetizers – Vorspeisen

	Entrée	Plat
 Asperges blanches du Valais sauce à choix White asparagus, choice of sauce – Weißer Spargel, Sauce nach Wahl		
<ul style="list-style-type: none"> • Sauce vinaigrette ou mayonnaise 	22	36
<ul style="list-style-type: none"> • Sauce mousseline 	26	39
<ul style="list-style-type: none"> • Supplément de jambon cru (50 g.) 	11	11
Entrée 200 g / Plat 400 g		
 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	
<p>Sauce à choix : Mirabeau, huile d'olive et citron, vinaigrette à l'huile de noix</p>		
 Fricassée de champignons frais en persillade Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie	22	
 Salade de filets de truite fumée de Guibert (Chamby), sauce au raifort (Lolo et Batavia) Salad of smoked trout fillets from Guibert, horseradish sauce Salat mit geräucherten Forellenfilets von Guibert, Meerrettichsauce	26	
Foie gras de canard des Landes maison au naturel, 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 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

Darne de saumon grillée, sauce Choron

36

Timbale de riz, légumes du jour

Grilled salmon steak, Choron sauce, rice timbale, seasonal vegetables

Gegrilltes Lachssteak, Choron-Sauce, Reistimbale, Tagesgemüse

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

43

Pommes frites* salade verte

Fillets of Valais farmed perch, organic lemon sauce, French fries*, green salad

Eglifilets Müllerin Art aus Wallis Zucht, 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



**Endives de Thierrens au jambon à l'os fumé,
gratinées au Gruyère AOP** 28
(Comptoir des Viandes à Moudon)
Gratinated endives with smoked ham – Gratinierte Endivien mit Räucherschinken

Chicken curry 28
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

Escalopes de poulet, sauce à l'estragon 38
Pommes frites*, légumes du jour
Chicken escalopes, tarragon sauce, French fries*, seasonal vegetables
Hähnchenschnitzel, Estragonsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse

**Médallions de filet de porc de Chasseron poêlés,
sauce aux deux moutardes** 39
Pommes frites*, légumes du jour
Pan-fried pork tenderloin medallions, two-mustard sauce, French fries*, seasonal vegetables
Gebratene Schweinefiletmedaillons, Senfsauce mit zwei Sorten Senf, Pommes frites*, Tagesgemüse

Émincé de veau à la zurichoise 40
Rösti, légumes du jour
Sliced veal Zurich-style, Rösti, seasonal vegetables
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti, Tagesgemüse

Tartare de bœuf frais traditionnel « Mirabeau » 42
Bouquet de salade, pommes frites*, pain grillé
Traditional fresh beef tartare "Mirabeau", mixed salad, French fries*, toasted bread
Traditionelles frisches Rindertatar « Mirabeau », Salatbouquet, Pommes frites*, geröstetes Brot

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



Asperges blanches du Valais sauce vinaigrette ou mayonnaise

White asparagus from Valais with vinaigrette or mayonnaise sauce

Walliser Spargeln mit Vinaigrette oder Mayonnaise

(Sauce mousseline, supplément de CHF 4.-)

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)

* * * * *

Escalopes de poulet, sauce à l'estragon

Pommes frites*, légumes du jour

Chicken escalopes, tarragon sauce, French fries*, seasonal vegetables

Hähnchenschnitzel, Estragonsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse

OU

Darne de saumon grillée, sauce Choron

Timbale de riz, légumes du jour

Grilled salmon steak, Choron sauce, rice timbale, seasonal vegetables

Gegrilltes Lachssteak, Choron-Sauce, Reistimbale, Tagesgemüse

* * * * *

Dessert à choix de notre carte

Our home made desserts from our pasty 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



Salade de filets de truite fumée de Guibert (Chamby), sauce au raifort

(Lolo et Batavia)

Salad of smoked trout fillets from Guibert, horseradish sauce
Salat mit geräucherten Forellenfilets von Guibert, Meerrettichsauce

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 pasty 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 aux petits légumes et tofu
Lentil stew with vegetables and tofu
Linseneintopf mit Gemüse und Tofu | 22 |
|  | Raviolis frais farcis aux courgettes, sauce à la crème
(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)
Fresh ravioli stuffed with zucchini, cream sauce
Frische Ravioli gefüllt mit Zucchini, Rahmsauce | 29 |
|  | Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan
Fricassee of fresh mushrooms, parmesan risotto
Sautierte frische Waldpilze mit Petersilie, Knoblauch und Weisswein, Parmesan Risotto | 34 |

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 | 11 |
|---------------------------|----|

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

Soufflé glacé au Grand Marnier 15

Frozen soufflé with Grand Marnier
Gefrorenes Soufflé mit Grand Marnier

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
Veau :	Suisse
Poulet:	France
Canard:	France
Porc :	Suisse

Poissons :

Loup :	Grèce (pisciculture, FOS)
Saumon:	Norvège
Truite Fumée :	Suisse, Chamby (pisciculture, ASC)
Sole :	France
Saumon fumé:	Écosse (Conforme aux normes FDA/FSA)
Perches :	Suisse (Canton du Valais , 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)

<u>Pommes frites :</u>	Terroir Frites Région Léman
-------------------------------	-----------------------------

Symboles :



Végétarien



Vegan



Le plat répond aux exigences du label Vaudois 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