

# Notre carte des mets

## Our menu

## Unsere Speisekarte

les  
marronniers  
terrasse



# Entrées & suggestions du moment

## Our Starters & Seasonal Specials

## Unsere Vorspeisen & Saisonale Empfehlungen

	Entrée	Plat
 <b>Soupe de melon</b> Cold melon soup – kalte Melonesuppe	14	
<b>Roast-beef, sauce tartare</b> Pommes frites*, crudités de saison et bouquet de salade Roast beef, tartar sauce, french fries*, mixed salad Roast beef, Tartarsauce, Pommes Frites*, Gemischter Salat		36
<b>Vitello tonato, bouquet de salade</b> Cold veal in tuna sauce, salad – Kalbfleisch an einer Thunfishsauce, Salat	24	39
<b>Carpaccio de poulpe, sauce vierge, bouquet de salade</b> Octopus carpaccio, sauce vierge, mixed salad bouquet Oktopus-Carpaccio, Sauce Vierge, Salatbouquet	26	42
<b>Tartare de saumon frais aux fines herbes, pain grillé</b> Bouquet de salade et pommes frites* (portion plat principal) Fresh salmon tartare with fresh herbs, toast, salad and French fries (main course) Frisches Lachstatar mit frischen Kräutern, Toast, Salat und Pommes frites als Hauptgang	19	36
 <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>Foie gras de canard des Landes maison au naturel, brioche</b> Chutney de mangues, raisins au vinaigre balsamique French duck liver terrine, mango-grapes chutney, balsamic vinegar, brioche Entenleberterrine, 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

Carottes, céleri, poireaux, pommes de terre  
Fresch 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 Brotwürfel, Käse und Knoblauch-Safranolivenölsauce

22

# 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

Timbale de riz, légumes du jour  
Grilled salmon steak, Choron sauce, rice timbale, seasonal vegetables  
Gegrilltes Lachssteak, Choron-Sauce, Reistimbale, Tagesgemüse

36

## Filets de loup d'élevage grillés

Pommes vapeur, légumes du jour  
Grilled bass filets, steamed potatoes, vegetables  
Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse

39

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

Pommes frites\* salade verte  
Filets of Valais farmed perch, organic lemon sauce, French fries\*, green salad  
Eglifilets Müllerin Art aus Wallis Zucht, Bio-Zitronensauce, Pommes Frites\* Grüner Salat

43

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>Endives de Thierrens au jambon à l'os fumé, gratinées au Gruyère AOP</b> (Comptoir des Viandes à Moudon) Gratinated endives with smoked ham – Gratinierte Endivien mit Räucherschinken	28
<b>Chicken curry</b> 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	28
<b>Escalopes de poulet, sauce à l'estragon</b> Pommes frites*, légumes du jour Chicken escalopes, tarragon sauce, French fries*, seasonal vegetables Hähnchenschnitzel, Estragonsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse	38
<b>Médallions de filet de porc de Chasseron poêlés, sauce aux deux moutardes</b> 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	39
<b>Émincé de veau à la zurichoise</b> Rösti, légumes du jour Sliced veal Zurich-style, Rösti, seasonal vegetables Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti, Tagesgemüse	40
<b>Tartare de bœuf frais traditionnel « Mirabeau »</b> 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	42
<b>Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix</b> 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)	46

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

# Notre menu Mirabeau

65

## Tartare de saumon frais aux fines herbes, pain grillé

Bouquet de salade

Fresh salmon tartar with herbs, toast, salad

Frischer Lachstartar mit Kräutern, Toast, Salat

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

## Vitello tonato, bouquet de salade

Cold veal in tuna sauce, salad – Kalbfleisch an einer Thunfischsauce, Salat

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

- |   |   |    |
|---|---|----|
|  | <b>Dahl de lentilles au curry de Madras et tofu</b><br>Madras curry lentil dahl with tofu<br>Linsen-Dahl mit Madras-Curry und Tofu  | 26 |
|  | <b>Raviolis frais farcis aux courgettes, sauce à la crème</b><br>(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)<br>Fresh ravioli stuffed with zucchini, cream sauce<br>Frische Ravioli gefüllt mit Zucchini, Rahmsauce | 29 |
|  | <b>Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan</b><br>Fricassee of fresh mushrooms, parmesan risotto<br>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

- |                               |    |
|-------------------------------|----|
| <b>Assiette de 3 fromages</b> | 10 |
| <b>Assiette de 5 fromages</b> | 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».

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

#### **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 chocolat-noisette 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
Poulpe :	Italie
Saumon fumé:	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>	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](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)