

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte



Nos Entrées et nos suggestions

Our Starters and Our Suggestions

Unsere Vorspeisen und unsere Empfehlungen

	Entrée	Plat
 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		
Saumon mariné aux agrumes et à l'aneth Marinated salmon with citrus and dill Mit Zitrusfrüchten und Dill mariniertes Lachs	19	
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	
Roastbeef, sauce tartare 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
Vitello tonnato, bouquet de salade Cold veal in tuna sauce, salad – Kalbfleisch an einer Thunfischsauce, Salat	24	39
Carpaccio de poulpe, sauce vierge, bouquet de salade Octopus carpaccio, sauce vierge, mixed salad bouquet Oktopus-Carpaccio, Sauce Vierge, Salatbouquet	26	42
Tartare de saumon frais aux fines herbes, pain grillé 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

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 féra, sauce aux asperges

35

Timbale de riz, légumes du jour

Filets of fera, asparagus sauce, rice timbale, vegetables of the day

Felchenfilets, Spargelsauce Reistimbale, Gemüse des Tages

Filets de truite d'élevage de Guibert (Chamby) , sauce vierge

38

Riz basmati, légumes du jour

Farmed trout fillets from Guibert (Chamby), sauce vierge, basmati rice, vegetables of the day

Forellenfilets aus der Zucht von Guibert (Chamby), Sauce Vierge, Basmatireis, 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

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 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 Voronoff 38

Pommes frites*, légumes du jour
Chicken escalopes, Voronoff sauce, French fries*, vegetables of the day
Pouletschnitzel, Voronoff-Sauce, Pommes frites*, Tagesgemüse



Médallions de filet de porc de Chasseron (Jura vaudois) poêlés, sauce au vinaigre de pommes 39

Pommes frites*, légumes du jour
Pan-fried pork fillet medallions from Chasseron (Vaud Jura), apple vinegar sauce, French fries*, vegetables of the day
Gebratene Schweinefiletmedallions aus Chasseron (Waadtländer Jura), Apfelessigsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse

Émincé de foie de veau, sauce au vinaigre de framboise 42

Pommes frites*, légumes du jour
Sliced calf's liver, raspberry vinegar sauce, French fries*, vegetables of the day
Kalbslebergeschnetzeltes mit Himbeeressigsauce, Pommes frites*, Gemüse des Tages

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)



Carré d'agneau, sauce diable 49

(Comptoir des Viandes à Moudon)
Pommes grenailles, légumes du jour
Rack of lamb, sauce diable, baby potatoes, vegetables of the day
Lammkarree, Sauce Diable, Grenaille-Kartoffeln, Tagesgemüse

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

Notre menu Mirabeau

65



Bol «Mirabeau» (crudités et œuf dur), sauce à choix

«Mirabeau» mixed salad (green salad, radishes, hard boiled egg)

«Mirabeau» gemischter Salat (Radieschen, gekochtes Ei)

ou

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

* * * * *



Médallions de filet de porc de Chasseron (Jura vaudois) poêlés, sauce au vinaigre de pommes

Pommes frites*, légumes du jour

Pan-fried Chasseron pork tenderloin medallions, apple vinegar sauce

French fries*, vegetables of the day

Gebratene Schweinefiletmedallions, Senfsauce mit zwei Sorten Senf,

Pommes frites*, Tagesgemüse

ou

Filets de truite d'élevage de Guibert (Chamby) , sauce vierge

Riz basmati, légumes du jour

Farmed trout fillets from Guibert (Chamby), sauce vierge, basmati rice, vegetables of the day

Forellenfilets aus der Zucht von Guibert (Chamby), Sauce Vierge, Basmatireis, 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».

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

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-Safranolivenölsauce

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

	Entrée	Plat
 Risotto aux légumes Vegetable risotto Gemüserisotto		25
 Dahl de lentilles au curry de Madras et tofu Madras curry lentil dahl with tofu Linsen-Dahl mit Madras-Curry und Tofu		26
 Raviolis* frais farcis au citron, sauce crémeuse au citron, Zeste de citron bio (Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens) Fresh lemon-filled ravioli, creamy lemon sauce, organic lemon zest Frische Ravioli mit Zitronenfüllung, cremige Zitronensauce, Bio-Zitronenzeste		29
 Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan Fricassee of fresh wild mushrooms, parmesan risotto Sautierte frische Waldpilze mit Petersilie, Knoblauch und Weißwein, dazu Parmesan-Risotto	22	31

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

Citron Yuzu

15

Mousse yuzu, intérieur citron jaune, menthe et citron caviar

Yuzu mousse, lemon heart, mint and lemon caviar

Yuzu Mousse, Zitronenherz, Minze und Zitronenkaviar

Café gourmand

15

Macaron caramel beurre salé , mini boule de glace abricot du valais,

Mini tartelette citron meringuée

Salted butter caramel macaron, mini scoop of Valais apricot ice cream, mini lemon meringue tartlet

Macaron mit gesalzenem Butterkaramell, Mini-Kugel Walliser Aprikoseneis

Mini-Zitronen-Meringue-Törtchen

Soufflé glacé au Grand Marnier

15

Frozen soufflé with Grand Marnier

Gefrorenes Soufflé mit Grand Marnier

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 :

Agneau :	Suisse
Bœuf :	Suisse, Allemagne
Veau :	Suisse
Poulet:	Suisse
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)
Féra :	Suisse

<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 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