



Notre carte des mets

Our menu · Unsere Speisekarte

Automne 2026

HORAIRES DU RESTAURANT

11h30 – 14h00

18h30 – 22h00



Nos suggestions de chasse

Seasonal game dishes · Wildgerichte der Saison



Crème de courge « muscade » de Jean-Pierre Ducret à Ecublens

Cream of 'Muscade' squash soup from Jean-Pierre Ducret in Ecublens

Cremesuppe vom Muskatkürbis von Jean-Pierre Ducret in Ecublens

Entrée

16

Plat

Terrine de sanglier aux canneberges, salade Waldorf, sauce Cumberland

Wild boar terrine with cranberries, Waldorf salad and Cumberland sauce

Wildschweinterrine mit Cranberries, Waldorfsalat und Cumberland-Sauce

23

Tartare de cerf

Bouquet de salade, pommes frites en plat, pain grillé*

Venison tartare, salad and toast; French fries when served as a main course*

Hirschtatar – Salat und Toast; Pommes frites als Hauptgericht*

19

36

Civet de chevreuil au Brouilly, garniture Grand-Mère

Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spätzli maison

Roe deer stew in Brouilly wine, Grand-Mère garnish, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries and homemade spätzli

Rehpfeffer mit Brouilly, Garnitur nach Großmutterart, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli

38

Escalopes de cerf poêlées, sauce poivrée à l'orange

Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spätzli maison

Pan-fried venison escalopes, orange-flavoured pepper sauce, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries and homemade spätzli

Gebratene Hirschschnitzel, Orangen-Pfeffersauce, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren und hausgemachte Spätzli

39

Rack de cerf, sauce aux raisinets

Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spätzli maison

Rack of venison, redcurrant sauce, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries and homemade spätzli

Hirschkarree, Johannisbeersauce, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren und hausgemachte Spätzli

42

Selle de chevreuil, sauce Grand-Veneur

Minimum 2 personnes · Prix par personne

Servie entière et tranchée devant vous, cette selle est servie en deux services.

Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, marrons, poire aux airelles, spätzli maison ou tagliatelles au beurre.

Served whole, carved at your table and presented in two servings. Red cabbage, Brussels sprouts, apple and pear with lingonberries, chestnuts, homemade spätzli or buttered tagliatelle.

Im Ganzen serviert, am Tisch tranchiert und in zwei Etappen gereicht. Rotkohl, Rosenkohl, Apfel und Birne mit Preiselbeeren, Kastanien, hausgemachte Spätzli oder Tagliatelle in Butter.

84

Nos potages et entrées

Soups and starters · Suppen und Vorspeisen

Nos potages

-  **Potage cultivateur** 11
Carottes, céleri, poireaux, pommes de terre
Homemade vegetable soup with carrots, celery, leeks and potatoes
Hausgemachte Gemüsesuppe mit Karotten, Sellerie, Lauch und Kartoffeln
- Soupe de poissons** 22
Croûtons à l'ail, sauce rouille, fromage râpé
Fish soup with garlic croutons, rouille sauce and grated cheese
Fischsuppe mit Knoblauchcroûtons, Rouille und geriebenem Käse

Nos entrées

-  **Salade verte (lollo et batavia), sauce à choix** 9
Green salad (lollo and batavia) with a choice of dressing
Grüner Salat (Lollo und Batavia) mit Dressing nach Wahl
- Bol « Mirabeau » (crudités et œuf dur), sauce à choix** 12
'Mirabeau' raw vegetable salad with a hard-boiled egg and a choice of dressing
'Mirabeau'-Rohkostsalat mit hart gekochtem Ei und Dressing nach Wahl

Sauce à choix : Mirabeau, huile d'olive et citron, vinaigrette à l'huile de noix
Dressings: Mirabeau, olive oil and lemon, walnut oil vinaigrette
Dressings: Mirabeau, Olivenöl und Zitrone, Walnussöl-Vinaigrette
-  **Fricassée de champignons frais en persillade** 22
Fricassee of fresh mushrooms with parsley
Frikassee aus frischen Pilzen mit Petersilie
- Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche** 28
Chutney de mangue, raisins au vinaigre balsamique
House-made duck foie gras from the Landes, brioche, mango chutney and grapes with balsamic vinegar
Hausgemachte Enten-Foie-gras aus den Landes, Brioche, Mango-Chutney und Trauben mit Balsamicoessig

Nos poissons

Fish from the lake and the sea · Fische aus See und Meer

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

38

Riz basmati, légumes du jour

Farmed trout fillets from Guibert in Chamby, sauce vierge, basmati rice and vegetables of the day

Forellenfilets aus der Zucht von Guibert in Chamby, Sauce vierge, Basmatireis und Tagesgemüse

Filets de loup d'élevage grillés

39

Pommes vapeur, légumes du jour

Grilled farmed sea bass fillets, steamed potatoes and vegetables of the day

Grillierte Wolfsbarschfilets aus Zucht, Salzkartoffeln und Tagesgemüse

Filets de perches meunière d'élevage du canton du Valais, sauce au citron bio

43

Pommes frites*, salade verte

Farmed perch fillets from the canton of Valais, meunière style, organic lemon sauce, French fries and green salad*

Eglifilets aus der Zucht im Kanton Wallis nach Müllerinart, Bio-Zitronensauce, Pommes frites* und grüner Salat

Sole de Bretagne meunière 550 g (préparée devant vous)

63

Pommes vapeur, légumes du jour

Brittany sole, meunière style, 550 g, prepared at your table, steamed potatoes and vegetables of the day

Seezunge aus der Bretagne nach Müllerinart, 550 g, am Tisch zubereitet, Salzkartoffeln und Tagesgemüse

Nos volailles et viandes

Poultry and meat · Geflügel und Fleisch

Chicken curry

28

Émincé de suprême de volaille, couronne de riz, papadum, litchi, chutney de mangue

Sliced chicken breast in curry sauce, rice, poppadom, lychee and mango chutney

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Currysauce, Reis, Papadam, Litschi und Mango-Chutney

Escalopes de poulet, sauce Voronoff

38

Pommes frites*, légumes du jour

Chicken escalopes, Voronoff sauce, French fries and vegetables of the day*

Hähnchenschnitzel, Voronoff-Sauce, Pommes frites* und Tagesgemüse



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

39

Pommes frites*, légumes du jour

Pan-fried pork fillet medallions from Chasseron in the Vaud Jura, apple vinegar sauce, French fries and vegetables of the day*

Gebratene Schweinefiletmedallions aus Chasseron im Waadtländer Jura, Apfelessigsauce, Pommes frites* und Tagesgemüse

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

46

Pommes frites*, légumes du jour

Pan-fried beef fillet steak (160 g), French fries and vegetables of the day*

Gebratenes Rinderfiletsteak (160 g), Pommes frites* und Tagesgemüse

Sauce à choix : poivre, Café de Paris, Béarnaise, morilles (suppl. CHF 10)

Choice of sauce: pepper, Café de Paris, Béarnaise or morels (supplement CHF 10)

Sauce nach Wahl: Pfeffer, Café de Paris, Béarnaise oder Morcheln (Aufpreis CHF 10)

Chateaubriand (440 g), sauce Béarnaise

52

Minimum 2 personnes · Prix par personne

Pommes frites*, légumes du jour

Chateaubriand with Béarnaise sauce, French fries and vegetables of the day*

Chateaubriand mit Béarnaise-Sauce, Pommes frites* und Tagesgemüse

Notre menu Mirabeau

Mirabeau menu · Mirabeau-Menü

CHF 65

ENTRÉE



Crème de courge « muscade » de Jean-Pierre Ducret à Ecublens

Cream of 'Muscade' squash soup from Jean-Pierre Ducret in Ecublens

Cremesuppe vom Muskatkürbis von Jean-Pierre Ducret in Ecublens

ou / or / oder



Fricassée de champignons frais en persillade

Fricassee of fresh mushrooms with parsley

Frikassee aus frischen Pilzen mit Petersilie

PLAT

Civet de chevreuil au Brouilly, garniture Grand-Mère

Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spätzli maison

Roe deer stew in Brouilly wine, Grand-Mère garnish, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries and homemade spätzli

Rehpfeffer mit Brouilly, Garnitur nach Großmutterart, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli

ou / or / oder

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

Riz basmati, légumes du jour

Farmed trout fillets from Guibert in Chamby, sauce vierge, basmati rice and vegetables of the day

Forellenfilets aus der Zucht von Guibert in Chamby, Sauce vierge, Basmatireis und Tagesgemüse

DESSERT

Dessert à choix de notre carte

Dessert of your choice from our menu

Dessert nach Wahl von unserer Karte

Notre menu tradition

Tradition menu · Traditionsmenü

CHF 79

ENTRÉE

Terrine de sanglier aux canneberges, salade Waldorf, sauce Cumberland

Wild boar terrine with cranberries, Waldorf salad and Cumberland sauce

Wildschweinterrine mit Cranberries, Waldorfsalat und Cumberland-Sauce

ou / or / oder

Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche

Chutney de mangue, raisins au vinaigre balsamique

House-made duck foie gras from the Landes, brioche, mango chutney and grapes with balsamic vinegar

Hausgemachte Enten-Foie-gras aus den Landes, Brioche, Mango-Chutney und Trauben mit Balsamicoessig

PLAT

Rack de cerf, sauce aux raisinets

Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spätzli maison

Rack of venison, redcurrant sauce, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries and homemade spätzli

Hirschkarree, Johannisbeersauce, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren und hausgemachte Spätzli

ou / or / oder

Filets de perches meunière d'élevage du canton du Valais, sauce au citron bio

Pommes frites*, salade verte

Farmed perch fillets from the canton of Valais, meunière style, organic lemon sauce, French fries and green salad*

Eglifilets aus der Zucht im Kanton Wallis nach Müllerinart, Bio-Zitronensauce, Pommes frites* und grüner Salat

DESSERT

Dessert à choix de notre carte

Dessert of your choice from our menu

Dessert nach Wahl von unserer Karte

Notre coin végétarien

Vegetarian dishes · Vegetarische Gerichte

	Entrée	Plat
 Risotto aux légumes <i>Vegetable risotto</i> Gemüse- <i>risotto</i>		25
 Dahl de lentilles au curry de Madras et tofu <i>Lentil dahl with Madras curry and tofu</i> Linsen-Dal 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) <i>Fresh lemon-filled ravioli*, creamy lemon sauce and organic lemon zest</i> Frische Ravioli* mit Zitronenfüllung, cremiger Zitronensauce und Bio-Zitronenzeste		29
 Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan <i>Fricassee of fresh wild mushrooms with Parmesan risotto</i> Frikassee aus frischen Waldpilzen mit Parmesanrisotto	22	31
Nos fromages d'ici et d'ailleurs <i>Our cheese selection · Unsere Käseauswahl</i> 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

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

Sliced chicken breast in cream sauce, basmati rice or French fries or tagliatelle, buttered carrots*

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Rahmsauce, Basmatireis oder Pommes frites* oder Tagliatelle, Karotten in Butter

Steak de bœuf haché

Riz basmati ou pommes frites* ou tagliatelles, carottes au beurre

Beef patty, basmati rice or French fries or tagliatelle, buttered carrots*

Rinderhacksteak, Basmatireis oder Pommes frites* oder Tagliatelle, Karotten in Butter

Chicken nuggets

Pommes frites*, carottes au beurre

French fries and buttered carrots*

Pommes frites* und Karotten in Butter

Cheeseburger

Pommes frites*, carottes au beurre

French fries and buttered carrots*

Pommes frites* und Karotten in Butter

Prix selon l'âge (p. ex. 6 ans = CHF 6.–), jusqu'à 12 ans révolus

Price according to age (e.g. age 6 = CHF 6), up to and including age 12

Preis nach Alter (z. B. 6 Jahre = CHF 6), bis einschließlich 12 Jahre

Nos desserts maison

Our homemade desserts · Unsere hausgemachten Desserts

Nos spécialités de saison

Sphère au marron, compotée de griottes, crumble aux amandes et à la vanille 15

Chestnut sphere, sour cherry compote, almond and vanilla crumble

Maronensphäre, Sauerkirschkompott und Mandel-Vanille-Crumble

Café gourmand 15

Macaron au caramel au beurre salé, verrine Dubaï glacée, mini mousse au marron

Salted caramel macaron, frozen Dubai-style verrine and mini chestnut mousse

Macaron mit Salzbuttermkaramell, geeiste Dubai-Verrine und kleine Maronenmousse

Soufflé glacé au Grand Marnier 15

Frozen Grand Marnier soufflé

Eissoufflé mit Grand Marnier

Nos classiques

Salade de fruits frais, tuile aux amandes 11

Fresh fruit salad with an almond tuile

Frischer Obstsalat mit Mandel-Tuile

Mousse au chocolat 64 % « Guayaquil », crumble chocolat-noisette de Cottens à la fleur de sel 13

64% 'Guayaquil' chocolate mousse, chocolate-hazelnut crumble from Cottens with fleur de sel

Mousse aus 64%iger Guayaquil-Schokolade, Schokoladen-Haselnuss-Crumble aus Cottens mit Fleur de Sel

Crème brûlée 13

Glaces et sorbets de L'Artisan Glacier SA, La Conversion

Assiette de sorbets suisses, coulis de fruits, crème montée, tuile aux amandes 12

Poire, abricot, pruneau

Swiss sorbets (pear, apricot and plum), fruit coulis, whipped cream and an almond tuile

Schweizer Sorbets (Birne, Aprikose und Pflaume), Fruchtcoulis, Schlagsahne und Mandel-Tuile

Colonel, sorbet citron parfumé à la vodka Absolut 13

Lemon sorbet with Absolut vodka

Zitronensorbet mit Absolut Vodka

Les glaces

Vanille Bourbon, café Arabica, amarena, caramel au beurre salé, noisette

Les sorbets pleins fruits

Citron, abricot du Valais, pruneau, poire du Valais, passion, chocolat

La boule · Per scoop · Pro Kugel 4.70

Avec crème montée maison 2

With homemade whipped cream · Mit hausgemachter Schlagsahne

Informations et origines

Ingredients and origins · Zutaten und Herkunft

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 des viandes

Bœuf	Suisse, Allemagne
Volaille	France
Canard	France
Porc	Suisse
Chevreuril	Autriche
Cerf	Autriche
Sanglier	France
Poulet	Suisse

Origines des poissons

Loup	Grèce (pisciculture, FOS)
Truite	Suisse, Chamby (pisciculture, ASC)
Sole	France
Saumon	Écosse (conforme aux normes FDA/FSA)
Perches	Suisse, canton du Valais (élevage)

Pain

Suisse · Boulangerie-Pâtisserie du Léman, Alexandre Torrents à Prilly

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

Symboles et labels



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