Mirabeau
restaurant

Notre carte des mets

Our menu · Unsere Speisekarte

Automne 2026

HORAIRES DU RESTAURANT

11h30 – 14h00
18h30 – 22h00

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Nos suggestions de chasse

Seasonal game dishes · Wildgerichte der Saison

	Entrée	Plat
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	16	
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, marrons, spätzli maison *Roe deer stew in Brouilly wine, Grand-Mère garnish, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries, chestnuts and homemade spätzli* Rehpfeffer mit Brouilly, Grossmutter-Art, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Marroni, hausgemachte Spätzli		38
Escalopes de cerf poêlées, sauce poivrade à l'orange Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, marrons, spätzli maison *Pan-fried venison escalopes, orange-flavoured pepper sauce, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries, chestnuts and homemade spätzli* Gebratene Hirschschnitzel mit Orangen-Pfeffersauce, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Marroni, hausgemachte Spätzli		39
Rack de cerf, sauce aux raisinets Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, marrons, spätzli maison *Rack of venison, redcurrant sauce, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries, chestnets and homemade spätzli* Hirschkarree mit Johannisbeersauce, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Marroni, 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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

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

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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.
L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison ».

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

Gegrillte 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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

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, 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

Médaillons 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 Schweinefiletmedaillons 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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.
L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison ».

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, marrons et spätzli maison
Venison stew with Brouilly wine, Grandmother-style garnish, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries, chestnuts, homemade spätzli
Rehpfeffer mit Brouilly, Grossmutter-Art, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Marroni, hausgemachte 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, marrons, spätzli maison
Rack of venison with redcurrant sauce, red cabbage, Brussels sprouts, apple with lingonberries, chestnuts, homemade spätzli
Hirschkarree mit Johannisbeersauce, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Marroni, 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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.
L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison ».

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 *Lentil dahl with Madras curry and tofu* 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) *Fresh lemon-filled ravioli*, creamy lemon sauce and organic lemon zest* Frische Ravioli* mit Zitronenfüllung, cremiger Zitronensauce und Bio-Zitronenzeste		29
« Le chasseur bredouille » Garniture chasse, spätzli *"Le chasseur bredouille" Hunting garnish, spätzli* „Der stolpernde Jäger" Jagdgarnitur, Spätzli		30
Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan *Fricassee of fresh wild mushrooms with Parmesan risotto* Frikassee aus frischen Waldpilzen mit Parmesanrisotto	22	31

Nos fromages d'ici et d'ailleurs

Our cheese selection · Unsere Käseauswahl

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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

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
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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.
L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison ».

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 chocolat-menthe glacée, mini mousse au marron
Salted butter caramel macaron, frozen chocolate-mint verrine, mini chestnut mousse
Salzbutterkaramell-Macaron, geeiste Schoko-Minz-Verrine, Mini-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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.
L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison ».

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
Chevreuil	Autriche
Escalopes de cerf	Autriche
Rack de cerf	Nouvelle-Zélande
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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

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