

Notre carte des mets

Our menu





Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Nos suggestions du moment

Our suggestions of the moment – Unsere aktuellen Vorschläge

<p>Côte de bœuf (400 g.) rassie sur os du Canton de Vaud, sauce à choix 59 </p> <p>(M. Mariétan à Savigny)</p> <p>Pommes frites*, légumes du jour Beef rib aged on the bone , french fries*, vegetables Rinderrippe, Pommes frites*, Tagesgemüse</p>		
<p>Émincé de foie de Veau, sauce aux deux moutardes 42</p> <p>Pommes frites*, légumes du jour Sliced veal liver, two-mustard sauce, French fries*, vegetables of the day Kalbslebergeschnetzeltes, Sauce mit zwei Senfsorten, Pommes Frites*, Tagesgemüse</p>		
	Entrée	Plat
<p>Asperges blanches du Canton de Vaud, sauce à choix</p> <p>(La Petite Lignière, Pascal Chollet à Gland)</p> <p>White asparagus, choice of sauce – Weißer Spargel, Sauce nach Wahl</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauce vinaigrette ou mayonnaise • Sauce mousseline • Supplément de jambon cru (50 g.) 		
	19 21 11	33 37 11
<p>Risotto aux asperges blanches du Canton de Vaud</p> <p>(La Petite Lignière, Pascal Chollet à Gland)</p> <p>White asparagus Risotto – Weiss Spargelrisotto</p>		
		30
<p>Blanquette de Veau aux asperges du Canton de Vaud</p> <p>Veal Blanquette with asparagus and rice pilaf Kalbsragout mit Spargel, Reis Pilaf</p>		39

Nos découpages - Our cuttings - Unsere Ausschnitte

<p>Chateaubriand (450 g.), sauce Béarnaise</p> <p>Pommes frites*, légumes du jour Chateaubriand, bearnaise sauce, French fries*, vegetables Chateaubriand, Bearnaisesauce, Pommes frites*, Tagesgemüse</p>	pour 2 personnes	94
<p>Sole de Bretagne meunière (préparée devant vous)</p> <p>Pommes nature, légumes du jour Pan fried sole of Bretagne, steamed potatoes, vegetables (prepared in front of you) Seezunge aus Bretagne, Salzkartoffeln, Tagesgemüse (vor Ihnen vorbereitet)</p>		58

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

Nos potages – Soups – Suppen

Crème d'asperges

Cream of asparagus – Spargelcremesuppe



15

Potage cultivateur

Carottes, céleri, poireaux, pommes de terre

Fresh home made vegetable soup – Frische Gemüsesuppe



11

Soupe de poissons

Crouçons 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-Safranölivenölsauce

20

Nos Entrées – appetizers – Vorspeisen

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

Salade de feuilles de chêne de Noville

et ses médaillons de fromage de chèvre

pané au sésame et au miel bio de Forel (Satigny)

Noville oak leaf salad, with goat cheese medallions,

breaded with sesame seeds and organic honey from Forel (Satigny)

Noville-Eichenblattsalat, mit Ziegenkäsemedaillons,

paniert mit Sesam und Bio-Honig aus Forel (Satigny)



24

Saumon fumé d'Écosse *, crème de raifort

Bouquet de salade

Scottish smoked salmon*, horseradish sauce, salad

Schottischer Räucherlachs*, Meerrettichsauce, Salat

24

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

Entenleberterrine, Mango-Trauben-Chutney Marmelade, Balsamessig, Brioche

27

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

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 loup d'élevage grillés** 39
Pommes vapeur, légumes du jour
Grilled bass filets, steamed potatoes, vegetables
Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse
- Darne de saumon grillée, sauce chimichurri** 33
Riz basmati, légumes du jour
Grilled salmon steak, chimichurri sauce, basmati rice, vegetables of the day
Gegrillter Lachsfiletsteak, Chimichurri-Sauce, Basmatireis, Tagesgemüse
- Fricassée de joues de lotte aux asperges** 44
Timbale de riz, légumes du jour
Fricassee of monkfish cheeks with asparagus, rice timbale, vegetables of the day
Frikassee von Seeteufelbäckchen mit Spargel, Reistimbale, Tagesgemüse

Nos Volailles et Viandes

Poultry and meat – Geflügel und Fleisch

- Chicken curry** 25
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
- Suprême de volaille, sauce au sésame** 39
Pommes frites*, légumes du jour
Roast chicken breast with sesame sauce, French fries*, vegetables of the day
Gebratene Hähnchenbrust mit Sesamsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse
- Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix** 42
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)
- Tartare de bœuf frais traditionnel « Mirabeau »** 42
Bouquet de salade, pain grillé
Au choix : pommes frites* ou légumes du jour
Fresh traditional beef tartar «Mirabeau», salad, toasts, french fries* or vegetables
Frischer traditionelles Rindertartar «Mirabeau», Salat, Toasts, Pommes frites* oder Gemüse
- Carré d'agneau, sauce à l'ail des ours** 46
(Comptoir des Viandes à Moudon)
Gratin dauphinois, légumes du jour
Rack of lamb, wild garlic sauce, gratin dauphinois, vegetables of the day
Lammkarree, Bärlauchsauce, Gratin dauphinois, Tagesgemüse



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

Notre menu Mirabeau

65

Crème d'asperges

Cream of asparagus – Spargelcremesuppe



OU

Salade de feuilles de chêne de Noville et ses médaillons de fromage de chèvre pané au sésame et au miel bio de Forel (Satigny)

Noville oak leaf salad, with goat cheese medallions, breaded with sesame seeds and organic honey from Forel (Satigny)
Noville-Eichenblattsalat, mit Ziegenkäsemedaillons, paniert mit Sesam und Bio-Honig aus Forel (Satigny)



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)



* * * * *

Suprême de volaille, sauce au sésame

Pommes frites*, légumes du jour
Chicken supreme, sesame sauce French fries*, vegetables of the day
Geflügelbrust mit Sesamsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse

OU

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
Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce

OU

Filets de loup d'élevage grillés

Pommes nature, légumes du jour
Grilled bass filets, steamed potatoes, vegetables
Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, 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 coin végétarien

Vegetarian dishes – Vegetarische Gerichte

Farandole de légumes à l'huile d'olive

Timbale de riz
Assorted fresh vegetables with olive oil, rice
Gemüseteller mit Olivenöl, Reis



22

Raviolis frais farcis aux asperges, sauce crémeuse aux asperges

(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)
Fresh ravioli stuffed with asparagus, creamy asparagus sauce
Frische Ravioli gefüllt mit Spargel, cremige Spargelsauce



26

Fricassée de champignons frais des bois, risotto au parmesan

Fricassee of fresh mushrooms, parmesan risotto
Sautierte frische Waldpilze mit Petersilie, Knoblauch und Weissweinl, Parmesan Risotto



29

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

9

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

Fusion Sudachi-Verveine 15

Mousse sudachi citron, verveine et citron caviar
Sudachi lemon, verbena and lemon caviar mousse
Sudachi-Mousse aus Zitrone, Eisenkraut und Zitronenkaviar

Café gourmand 15

Macaron caramel beurre salé , verrine pistache,
Mini bavaroise vanille, crumble vert et fruits rouges
Caramel beurre salé macaroon, pistachio verrine,
mini vanilla bavaroise with green crumble and red fruits
Macaron mit Karamell und gesalzener Butter, Pistazienglas,
Mini-Bavaroise Vanille Crumble grün und rote Früchte

Le Vaudois 15

Parfait glacé au marc vaudois, raisins confits, meringue suisse, tuile aux amandes
(Maison Hammel, vieilli en fût de chêne)
Grape marc parfait - Tresterbrandwein Eisparfait



Nos classiques - our classics - unsere Klassiker

Salade de fruits frais, tuile aux amandes 11

Fresh fruits salad, crispy almond biscuit – Frischer Obstsalat, Mandelplätzchen

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

Poire du Valais, Cassis, Passion

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

Chocolate mousse, salted hazelnut-chocolate crumble – Schokolademousse, Schoko-Haselnusscrumble

Colonel, sorbet citron parfumé à la vodka Absolut 13

Lemon sorbet with vodka – Zitronensorbet mit Vodka

Crème brûlée à l'ancienne – 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

Les glaces :

Vanille-Bourbon, Chocolat, Café Arabica, Noisette, Amarena, Macaron

Les sorbets pleins fruits :

Citron, Abricot du Valais, Pruneaux, Poire du Valais, Mangue, Passion, Cassis

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
Volaille:	France
Canard:	France
Agneau:	Suisse
Veau:	Suisse

Poissons :

Loup :	Grèce (pisciculture)
Lotte :	France
Sole :	France
Saumon :	Norvège

<u>Pain :</u>	Suisse
---------------	--------

Boulangerie-Pâtisserie du Léman, Alexandre Torrents à Prilly

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

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