

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Horaires Restaurant

12h00 – 14h00

18h30 - 22h00



Nos suggestions de chasse

Our hunting suggestions – Unsere Vorschläge für die Jagd

	Entrée	Plat
Crème de courge « muscade » de Jean-Pierre Ducret à Ecublens	16	
« Muscade » squash creme from Jean-Pierre Ducret in Ecublens Muskatkürbiscreme von Jean-Pierre Ducret in Ecublens		
Jambon cru de sanglier	25	
Salade de céleri, sauce Cumberland Wild boar ham , celery salad, cumberland sauce Wildschweinschinken, Selleriesalat, Cumberlandsauce		
Civet de chevreuil au Brouilly, garniture Grand-Mère		38
Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spaetzli maison Jugged venison in Brouilly, red cabbage, brussels sprouts, apple with cranberries, home made spaetzli Rehpfeffer mariniert mit Brouilly, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli		
Escalopes de cerf poêlées, sauce chanterelles		41
Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, spaetzli maison Deer cutlets with Chanterelle sauce, red cabbage, brussels sprouts, apple with cranberries, home made spaetzli Hirschkoteletts mit Pfifferlingssauce, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli		
Selle de chevreuil, sauce Grand-Veneur (min. 2 personnes)	par personne	84
Servie entière et tranchée devant vous, cette selle est servie en deux services . Chou rouge, choux de Bruxelles, pomme aux airelles, marrons, figue fraîche, fricassée de champignons des bois, spaetzli maison ou tagliatelles au beurre. Saddle of venison trench in front of you, venison sauce, red cabbage, brussels sprouts, chestnuts, mushrooms, apple with cranberries, home made spaetzli or pasta Rehrücken tranchiert am Tisch, Grand-Veneur-Sauce serviert mit Rosenkohl, Rotkohl, Maronen, Waldpilze, Apfel mit Preiselbeeren, frische Freige, hausgemachte Spaetzli oder Pasta		

Pour accompagner votre chasse...

L'Arpent 2022 Vaud AOC

Assemblage de Garanoir & Syrah

Cave Jacques & Aurélia Joly SARL, Grandvaux



12 / 1 dl.

79 / 75 cl.

Horaires restaurant : 12h00-14h00/18h30-22h00

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

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

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

28

Fricassée de champignons frais en persillade

Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce
Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie



20

Tartare de bœuf frais traditionnel « Mirabeau »

Fresh traditional beef tartar «Mirabeau»
Frischer traditionelles Rindertartar «Mirabeau»

Entrée

25

Plat

44

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 Pommes vapeur, légumes du jour Grilled bass fillets, steamed potatoes, vegetables Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse	39
Mix Grill de poissons, sauce vierge (Loup, turbot, saumon) Riz basmati, légumes du jour Mix Grill of fish, sauce vierge, basmati rice, vegetables of the day Mix Grill von Fisch, Sauce vierge, Basmatireis, Tagesgemüse	39
Dos de cabillaud, sauce à l'oseille Vaudoise (Savigny) Timbale de riz, légumes du jour Cod fillets, Vaudoise sorrel sauce, rice timbale, vegetables of the day Kabeljaufilets, Sauce mit Sauerampfer Vaudoise, Reistimbale, Tagesgemüse	44
Filets de perches meunière d'élevage du canton de Berne, sauce citron Bio Pommes frites* salade verte Fillets of Berne farmed perch, organic lemon sauce, French fries*, green salad Eglifilets Müllerin Art aus Berner Zucht, Bio-Zitronensauce, Pommes Frites* Grüner Salat	41

Nos suggestions de vins pour accompagner les plats de poisson

Abbaye de Mont Grand Cru AOC La Côte 2022

38.-

Chasselas Biodynamique Mont-sur-Rolle
Propriété de la ville de Lausanne

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

26

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

Coquelet grillé du canton de Fribourg en crapaudine, tranches de lard, sauce diable



39

Pommes frites*, légumes du jour

Grilled cockerel from the canton of Fribourg, slices of bacon, devil's sauce, French fries*, vegetables of the day

Gegrilltes Coquelet aus dem Kanton Freiburg in Crapaudine, Speckscheiben, Teufelssauce, Pommes Frites*, Tagesgemüse

Entrecôte de bœuf parisienne, sauce à choix

36

Pommes frites*, légumes du jour

Entrecôte of Parisian beef, choice of sauce, French fries*, vegetables of the day

Entrecôte vom Pariser Rind, Sauce nach Wahl, 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)

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

44

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)

Émincé de foie de Veau, sauce vinaigre de framboises

42

Pommes frites*, légumes du jour

Sliced veal liver, raspberry vinaigrette sauce, French fries*, vegetables of the day

Kalbslebergeschnetzeltes, Himbeer-Vinaigrette-Sauce, Pommes Frites*, Tagesgemüse

Souris d'agneau, sauce aux olives

42

Rösti maison, légumes du jour

Lamb mouse, olive sauce, home-made röstis, vegetables

Lamm-Maus mit Olivensauce, hausgemachteröstis, Tagesgemüse

Chateaubriand (450 g.), sauce Béarnaise

pour 2 personnes

94

Pommes frites*, légumes du jour

Chateaubriand, bearnaise sauce, French fries*, vegetables

Chateaubriand, Bearnaisesauce, Pommes frites*, Tagesgemüse

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

Notre menu Mirabeau

65

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

« Muscade » squash creme from Jean-Pierre Ducret in Ecublens
Muskatkürbiscreme von Jean-Pierre Ducret in Ecublens



OU

Fricassée de champignons frais en persillade

Fricassee of fresh mushrooms in parsley sauce
Frikassee aus frischen Champignons in Petersilie

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)



* * * * *

Coquelet grillé du canton de Fribourg en crapaudine, tranches de lard, sauce diable

Pommes frites*, légumes du jour
Grilled cockerel from the canton of Fribourg, slices of bacon, devil's sauce, French fries*, vegetables of the day
Gegrilltes Coquelet aus dem Kanton Freiburg in Crapaudine, Speckscheiben, Teufelssauce, Pommes Frites*, Tagesgemüse



OU

Entrecôte de bœuf parisienne, sauce à choix

Pommes frites*, légumes du jour
Entrecôte of Parisian beef, choice of sauce, French fries*, vegetables of the day
Entrecôte vom Pariser Rind, Sauce nach Wahl, Pommes Frites*, Tagesgemüse
Sauce à choix: Poivre, Café de Paris, Béarnaise
Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise
Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce

OU

Mix Grill de poissons, sauce vierge

(Loup, turbot, saumon)
Riz basmati, légumes du jour
Mix Grill of fish, sauce vierge, basmati rice, vegetables of the day
Mix Grill von Fisch, Sauce vierge, Basmatireis, Tagesgemüse

* * * * *

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».

Notre coin végétarien

Vegetarian dishes – Vegetarische Gerichte

Potée de lentilles de Lucerne (Müllheim-Wigoltingen), aux petits légumes et tofu

Lucerne lentil stew (Müllheim-Wigoltingen) with baby vegetables and tofu
Luzerner Linseneintopf (Müllheim-Wigoltingen) mit kleinem Gemüse und Tofu



Raviolis* frais farcis à la courge, sauce à la crème

(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)
Fresh ravioli* stuffed with squash and cream sauce
Frische Ravioli* mit Kürbisfüllung, Sahnesauce



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



«Le chasseur bredouille» Garniture chasse, spätzli

“Le chasseur bredouille” Hunting garnish, spätzli
„Der stolpernde Jäger“ Jagdgarnitur, Spätzli



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

Emotion marron et myrtille, crumble pistache 15

Chestnut and blueberry emotion, pistachio crumble

Emotion Marone und Heidelbeere, Pistazienstreusel

Café gourmand 15

Macaron caramel beurre salé , verrine poire du valais,

Mini mousse marron

Caramel beurre salé macaroon, Valais pear verrine, Mini chestnut mousse

Macaron mit Karamell und gesalzener Butter, Verrine mit Birne aus dem Wallis, Mini Mousse Marron

Soufflé glacé au Grand Marnier 15

Grand Marnier ice cream soufflé

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

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

Poire du Valais, Abricot du Valais, Pruneau

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, Amarena,

Noix de pécan, Lächerli, Cookie cream

Les sorbets pleins fruits :

Citron, Abricot du Valais, Pruneau, Poire du Valais, Exotic

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
Chevreuil	Autriche
Cerf	Autriche
Sanglier	Autriche

Poissons :

Loup :	Grèce (pisciculture, FOS)
Cabillaud	Islande (MSC)
Saumon :	Écosse (Conforme aux normes FDA/FSA)
Perches	Suisse (Canton de Berne , Élevage)

<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 Vaudois 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