

# 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
<b>Crème de courge « muscade » de Jean-Pierre Ducret à Ecublens</b>	16	
« Muscade » squash creme from Jean-Pierre Ducret in Ecublens Muskatkürbiscreme von Jean-Pierre Ducret in Ecublens		
<b>Jambon cru de sanglier</b>	25	
Salade de céleri, sauce Cumberland Wild boar ham , celery salad, cumberland sauce Wildschweinschinken, Selleriesalat, Cumberlandsauce		
<b>Civet de chevreuil au Brouilly, garniture Grand-Mère</b>		38
Chou rouge, chou 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		
<b>Escalopes de cerf poêlées, sauce chanterelles</b>		41
Chou rouge, chou 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		
<b>Selle de chevreuil, sauce Grand-Veneur</b> (min. 2 personnes)	par personne	84
Servie entière et tranchée devant vous, cette selle est servie en <b>deux services</b> . Chou rouge, chou 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 Brotwürfeln, 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

**Terrine de sanglier aux bolets, salade d'endives, noisette de cottens, sauce cumberland**

Wild boar terrine with mushrooms, endive salad, cottens hazelnut, cumberland sauce  
Wildschweinterrine mit Steinpilzen, Endiviensalat, Cottensauce, Cumberland-Sauce



23

**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

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

<b>Filets de loup d'élevage grillés</b> Pommes vapeur, légumes du jour Grilled bass fillets, steamed potatoes, vegetables Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse	39
<b>Filet de lotte, sauce endive, citron, coriandre</b> Riz basmati, légumes du jour Monkfish fillet, endive sauce, lemon, coriander, Basmati rice, vegetables of the day Seeteufelfilet, Endiviensauce, Zitrone, Koriander, Basmatireis, Tagesgemüse	44
<b>Bouillabaisse</b> Filets de rouget, filets de loup, queues de crevettes, moules, pommes vapeur Red mullet fillets, bass fillets, shrimp tails, mussels, potatoes Rotbarbenfilets, Wolfsbarschfilets, Garnelenschwänze, Muscheln, Salzkartoffeln	46
<b>Filets de perches meunière d'élevage du canton de Berne, sauce citron Bio</b> 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

<b>Chicken curry</b>	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	
<b>Suprême de poulet rôti, sauce aux champignons frais des bois</b>	39
Pommes frites*, légumes du jour Roast chicken breast, wild mushroom sauce, French fries*, vegetables of the day Gebratene Hähnchenbrust, Sauce mit frischen Waldpilzen, Pommes Frites*, Tagesgemüse	
<b>Blanquette de veau et sa garniture Grand-Mère</b>	38
Riz pilaf, légumes du jour Veal blanquette, pilaf rice and vegetables Kalbsblanquette, Pilawreis und Gemüse	
<b>Bavette de bœuf à l'échalote et au vin rouge</b>	32
Ce morceau de choix, ferme et goûteux, ne doit être servi que saignant. Pommes frites*, légumes du jour Beef flank steak, shallot, red wine sauce, french fries*, vegetables Rinderbavette, Schalottenrotweinsauce, Pommes frites*, Tagesgemüse	
<b>Pavé de filet de bœuf (160 g.) poêlé, sauce à choix</b>	44
Pommes frites*, légumes du jour Beef tenderloin steak, french fries*, vegetables – Rinderfiletsteak, Pommes frites*, Tagesgemüse <b>Sauce à choix:</b> Poivre, Café de Paris, Béarnaise, Morilles (suppl. 10) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)	
<b>Souris d'agneau, sauce aux olives</b>	42
Rösti maison, légumes du jour Lamb shank, olive sauce, homemade Rösti, vegetables of the day Lammhaxe, Olivensauce, hausgemachte Rösti, Gemüse des Tages	
<b>Chateaubriand (450 g.), sauce Béarnaise</b>	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)



\* \* \* \* \*

## Suprême de poulet rôti, sauce aux champignons frais des bois

Pommes frites\*, légumes du jour  
Roast chicken breast, wild mushroom sauce, French fries\*, vegetables of the day  
Gebratene Hähnchenbrust, Sauce mit frischen Waldpilzen, Pommes Frites\*, Tagesgemüse

OU

## Bavette de bœuf à l'échalote et au vin rouge

Ce morceau de choix, ferme et goûteux, ne doit être servi que saignant.  
Pommes frites\*, légumes du jour  
Beef flank steak, shallot, red wine sauce, french fries\*, vegetables  
Rinderbavette, Schalottenrotweinsauce, Pommes frites\*, Tagesgemüse

OU

## Filets de loup d'élevage grillés

Pommes vapeur, légumes du jour  
Grilled bass fillets, 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

#### Dahl de lentilles corail aux petits légumes et tofu

Coral lentil dahl with baby vegetables and tofu  
Dahl aus Korallenlinsen mit kleinem Gemüse und Tofu



24

#### 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



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



31

#### «Le chasseur bredouille» Garniture chasse, spätzli

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



30

## 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, Läkerli, 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)
Lotte :	France
Rouget :	Vietnam
Queue de crevettes :	Vietnam
Moules	France
Saumon :	Écosse (Conforme aux normes FDA/FSA)
Perches	Suisse (Canton de Berne , Élevage)

<b><u>Pain :</u></b>	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](http://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](http://www.labelfaitmaison.ch)