

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Horaires Restaurant

12h00 – 14h00

18h30 - 22h00



Nos suggestions du moment

Our suggestions of the moment – Unsere aktuellen Vorschläge

Entrée

Plat

Huîtres de Marennes-Oléron – Pléiade Poget

Les 3 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2	15
Les 6 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2	30
Les 9 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2	45
Les 12 pièces Spéciales Fines de Claire N° 2	60

Servies avec du pain de seigle et du vinaigre à l'échalote.

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

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, Walldpilze, Apfel mit Preiselbeeren, frische Freige, hausgemachte Spaetzli oder Pasta

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

Crème Dubarry, parfumée à l'huile de truffe

Velouté de chou-fleur
Dubarry cream, flavored with truffle oil- Dubarry-Creme, aromatisiert mit Trüffelöl



14

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
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 Rindtartar «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
Filet de lotte, sauce endive, citron, coriandre Riz basmati, légumes du jour Monkfish fillet, endive sauce, lemon, coriander, Basmati rice, vegetables of the day Seeteufelfilet, Endiviensauce, Zitrone, Koriander, Basmatireis, Tagesgemüse	44
Bouillabaisse 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
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

Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne

58.-

Chasselas, Lavaux AOC
OBRIST, propriétaire du Domaine, Vevey

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

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

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	
Suprême de poulet rôti, sauce aux champignons frais des bois	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	
Blanquette de veau et sa garniture Grand-Mère	38
Riz pilaf, légumes du jour Veal blanquette, pilaf rice and vegetables Kalbsblanquette, Pilawreis und Gemüse	
Bavette de bœuf à l'échalote et au vin rouge	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	
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)	
Carré d'agneau, sauce diable	 46
Rösti maison, légumes du jour Rack of lamb, devil's sauce Homemade Rösti, vegetables of the day Lammkarree, Teufelssauce Hausgemachte Rösti, 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 Dubarry, parfumée à l'huile de truffe

Dubarry cream, flavored with truffle oil- Dubarry-Creme, aromatisiert mit Trüffelöl



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



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, Läkerli, Cookie cream

Les sorbets pleins fruits :

Citron, Abricot du Valais, Pruneau, Poire du Valais, Passion

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)
Huîtres :	Marennes-Oléron, France

Pain : 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