

Notre carte des mets

Our menu

Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Nos suggestions d'hiver

Our winter suggestions... – Unsere Winter 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.

Pour accompagner vos huîtres...

Château Marjosse

(Sauvignon blanc et gris, Muscadelle, Sémillon)

Appellation Entre-deux-mers Contrôlée

Mis en bouteille au Château

Pierre Lurton, propriétaire & vigneron à Tizac de Curton

Le dl 7.50 La bouteille 48

Choucroute « Brasserie » au Riesling

42

Filet de porc, lard, jambon et saucisson fumés, jarret salé,
saucisse de Vienne, pommes vapeur

Smoked filet of pork, smoked shin, smoked bacon and ham, Wieners, « Rosette sausage », potatoes

Geräucherte Schweinekarre - Schwieinhaxe, geräuchete Speck und Schinken, Wiener Würstchen,

Waadländischer Wurst, Kartoffeln

Bouillabaisse

46

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

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

Terrine de volaille, noisettes, pistaches et raisins mariné au cognac,
Sauce cumberland

Poultry terrine with hazelnuts, pistachios and grapes marinated in cognac, Cumberland sauce
Geflügelterrinen mit Haselnüssen, Pistazien und in Cognac marinierten Trauben, Cumberland-Sauce



22

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

28

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
Dorade en papillon farcie aux légumes d'hiver, Sauce beurre blanc aux fines herbes Timbale de riz, légumes du jour Butterfly sea bream stuffed with winter vegetables, herb beurre blanc sauce Schmetterlings-Dorade gefüllt mit Wintergemüse, Kräuter-Buttersauce	36
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
Sole de Bretagne meunière (préparée devant vous) Pommes vapeur, légumes du jour Pan fried sole of Bretagne, steamed potatoes, vegetables (prepared in front of you) Seezunge aus Bretagne, Salzkartoffeln, Tagesgemüse (vor Ihnen vorbereitet)	58

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

<p>Chicken curry 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</p>	26
<p>Endives au jambon à l'os fumé, gratinées au Gruyère AOP (Comptoir des Viandes à Moudon) Gratinated endives with smoked ham – Gratinierte Endivien mit Räucherschinken</p>	26
<p>Langue de bœuf, sauce aux câpres Purée de pommes de terre, légumes du jour Braised ox tongue, capers sauce, steamed potatoes, vegetables Ochsenbzunge an einer Kapernsauce, Salzkartoffeln, Tagesgemüse</p>	30
<p>Côte de porc de Chasseron (Jura Vaudois) sauce charcutière Pommes frites*, légumes du jour Chasseron pork chop with charcuterie sauce, French fries, vegetables Chasseron-Schweinekotelett mit Wurstsauce, Pommes frites Gemüse</p>	38
<p>Magret de canard, sauce griotte Pommes frites*, légumes du jour Duck breast, Morello cherry sauce, French fries*, vegetables of the day Entenbrust, Sauerkirschsauce, Pommes Frites*, Tagesgemüse</p>	42
<p>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</p> <p><u>Sauce à choix:</u> Poivre, Café de Paris, Béarnaise, Morilles (suppl. 10) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)</p>	44
<p>Carré d'agneau pané aux herbes, sauce au romarin (Comptoir des Viandes à Moudon) Gratin dauphinois, légumes du jour Rack of lamb breaded with herbs, rosemary sauce, gratin dauphinois, vegetables of the day Lammkarree paniert mit Kräutern, Rosmarinsauce, Gratin dauphinois, Tagesgemüse</p>	46
<p>Chateaubriand (450 g.), sauce Béarnaise pour 2 personnes Pommes frites*, légumes du jour Chateaubriand, bearnaise sauce, French fries*, vegetables Chateaubriand, Bearnaisesauce, Pommes frites*, Tagesgemüse</p>	94

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)



* * * * *

Côte de porc de Chasseron, sauce charcutière

Pommes frites*, légumes du jour
Chasseron pork chop with charcuterie sauce, French fries, vegetables
Chasseron-Schweinekotelett mit Wurstsauce, Pommes frites Gemüse

OU

Magret de canard, sauce griotte

Pommes frites*, légumes du jour
Duck breast, Morello cherry sauce, French fries*, vegetables of the day
Entenbrust, Sauerkirschsauce, Pommes Frites*, Tagesgemüse

OU

Filets de loup d'élevage grillés

Pommes nature, 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

Couscous de légumes et pois chiches

Vegetable and chickpea couscous
Couscous aus Gemüse und Kichererbsen



24

Raviolis frais farcis à la ricotta et épinards, sauce à la crème

(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)
Fresh ravioli stuffed with ricotta and spinach, cream sauce
Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, 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

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, 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
Porc	Suisse

Poissons :

Loup :	Grèce (pisciculture, FOS)
Dorade:	Grèce (pisciculture, FOS)
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