

Notre carte des mets

Our menu


Unsere Speisekarte

Mirabeau
restaurant



Nos suggestions du moment


Our suggestions of the moment – Unsere aktuellen Vorschläge

	Entrée	Plat
Salade de Dent-de-Lion nature Dent-de-Lion salad – Dent-de-Lion salat	14 	
Salade de Dent-de-Lion garnie (lardons, œuf dur, croûtons) With bacon, hard-boiled egg, croûtons – Mit Speck, hart gekochtes Ei, croûtons	19	26
Salade de Dent-de-Lion garnie et röstis maison With homemade röstis – mit hausgemachter Rösti		34

Pour accompagner votre salade...

Château de Perroy
Chasselas Grand Cru, cuvée prestige
AOC La Côte
Mis en bouteille au Château
Didier Haldimann

Le dl 7.50 La bouteille 51

Émincé de foie de veau à la lyonnaise Pommes frites*, légumes du jour Sliced veal liver à la Lyonnaise, French fries, vegetables of the day Kalbslebergeschneitzertes nach Lyoner Art, Pommes Frites, Tagesgemüse	42
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	48
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	 28

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

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)



13

Sauce à choix : Mirabeau, huile d'olive et citron, vinaigrette à l'huile de noix

Salade de feuilles de chêne de Noville, trio de poissons fumés

(saumon, truite et maquereau)

Noville oak leaf salad with smoked fish trio
Salat mit Eichenblättern aus Noville und einem Trio von geräucherten Fischen

23

Foie gras de canard des Landes maison au naturel, 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

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 fillets, steamed potatoes, vegetables Barschfilets vom Grill, Salzkartoffeln, Tagesgemüse	
Filets de truite saumonée d'élevage de Guibert (Chamby) sauce veveysanne	36
Timbale de riz, légumes du jour Fillets of Guibert salmon trout, Vevey sauce, basmati rice, vegetables of the day Lachsforellenfilets von Guibert, Sauce Veveysanne, Basmatireis, Tagesgemüse	
Filets de perches meunière d'élevage du canton de Berne, sauce citron Bio	43
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	
Sole de Bretagne meunière (préparée devant vous)	58
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)	

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>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, Morilles (suppl. 10) Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10) Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)</p>	36
<p>Côte de porc de Thurgovie, sauce aux deux moutardes Pommes frites*, légumes du jour Thurgau pork chop, two-mustard sauce, French fries, vegetables of the day Thurgauer Schweinekotelett, Sauce mit zwei Senfsorten, Pommes frites, Tagesgemüse</p>	38
<p>Suprême de volaille, sauce pistache Pommes frites*, légumes du jour Roast chicken breast with pistachio sauce, French fries*, vegetables of the day Gebratene Hähnchenbrust mit Pistaziensauce, Pommes frites*, Tagesgemüse</p>	39
<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 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)</p>	44
<p>Carré d'agneau, sauce au miel et 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 Kräuter, Rosmarinsauce, Gratin dauphinois, Tagesgemüse</p>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: flex-end;">  47 </div>
<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)



* * * * *

Suprême de volaille, sauce pistache

Pommes frites*, légumes du jour
Roast chicken breast with pistachio sauce, French fries*, vegetables of the day
Gebratene Hähnchenbrust mit Pistaziensauce, 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, Morilles (suppl. 10)
Pepper sauce, Café de Paris, Béarnaise, Morels (extra 10)
Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bearnaisesauce, Morcheln (extra 10)

OU

Filets de truite saumonée d'élevage de Guibert, (Chamby) sauce veveysanne

Timbale de riz, légumes du jour
Filets of Guibert salmon trout, Vevey sauce, basmati rice, vegetables of the day
Lachsforellenfilets von Guibert, Sauce Veveysanne, Basmatireis, 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».

Prix en francs suisses. TVA et service inclus.

Notre coin végétarien

Vegetarian dishes – Vegetarische Gerichte

Pot-au-feu de légumes aux curry rouge et lait de coco  25
Vegetable stew with red curry and coconut milk
Gemüse Eintopf mit rotem Curry und Kokosmilch

Raviolis frais farcis aux aubergines, tomate confite, sauce à la crème  26
(Buona Pasta, Dario Berguglia à Renens)
Fresh ravioli stuffed with eggplant, tomato confit, cream sauce
Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Sahnesauce

Feuilleté de champignons frais des bois et sa salade (lollo et batavia) 26
Woodland mushroom puff pastry with salad
Frische Ravioli gefüllt mit Auberginen, kandierten Tomaten, Sahnesauce

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

Infiniment lactée chocolat et compoté de poire, biscuit feuilletine 15

Infiniment lactée chocolate and pear compote, feuilletine cookie
Infiniment Milchsokolade und Birnenkompott, Feuilleine-Keks

Café gourmand 15

Macaron caramel beurre salé , verrine café,
Mini mousse chocolat
Caramel beurre salé macaroon, coffee verrine, Mini chocolate mousse
Macaron mit Karamell und gesalzener Butter, Kaffee-Vitrine, Mini-Schokoladenmousse

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 – 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, Café Arabica, amarena, menthe-chocolat,
caramel beurre salé

Les sorbets pleins fruits :

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

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)
Truite:	Suisse
Truite Fumé	Danemark (ASC)
Maquereau fumé	Pays-Bas
Rouget :	Vietnam
Queue de crevettes :	Vietnam
Moules	France
Saumon :	Écosse (Conforme aux normes FDA/FSA)
Perches	Suisse (Canton de Berne , Élevage)

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