



LE MIRABEAU

BRASSERIE AIXOISE

Pour le respect de notre planète et pour votre bien-être, nous privilégions le circuit court avec des producteurs locaux en travaillant uniquement avec des produits frais et de saison.

SALADES

- CÉSAR ♥** 22€
Romaine craquante, filets de volaille fermière grillés, sauce César et croûtons.
- NIÇOISE**   25€
Laitue, tomates, haricots verts, poivrons verts, oignons rouges, ail, œufs durs, filets d'anchois, thon au naturel, olives noires, basilic, huile d'olive et vinaigre de vin.
- CHÈVRE CHAUD** 22€
Toast d'oignons confits et tapenade, chèvre, lardons et pommes au miel, pignons.

ENTRÉES

- OEUF PARFAIT**   12€
Champignons bruns, girolles, pleurotes, crème à l'ail, ciboulette.
- SAUMON FUMÉ**  16€
Crème de lentille, moutarde à l'ancienne, pickles oignons rouges.
- TEMPURA DE GAMBAS**  13€
A l'aigre douce accompagné de sucrose.
- FIGES DE SOLLIÈS & CHÈVRE FRAIS**   14€
Accompagnées de pesto et balsamique, sur son lit de roquette et pignons.
- CRÈME DE COURGE & OIGNON CONFIT**  12€
Mousse de panais et oignons frits.

PÂTES / RIZ

- RISOTTO VERT**   21€
Sauté d'épinards, mascarpone, parmesan, butternut.
- LINGUINES** 24€
Crevettes, chorizo, pois gourmand, sauce citronnée à l'ail, coriandre et ciboulette.
- FUSILLOTIS**  23€
Sauce Marinara, parmesan, tomates cerise et olives taggiasche

MENU ENFANT 13€

(jusqu'à 12ans)

Steak haché de boeuf / cabillaud

Frites / légumes rôtis

Compote de pommes / mousse au chocolat / boule de glace



LE MIRABEAU

BRASSERIE AIXOISE

Toutes nos viandes sont d'origine française, élevées et abattues en France

POISSONS

MÉDAILLON DE LOTTE 	27€
Accompagné d'un Dahl de lentilles corail, sauce Nuöc Mám, cebettes, coriandre.	
AÏOLI PROVENÇAL   	27€
Morue pochée, aïoli, légumes cuits vapeur et escargots de mer.	
TARTARE DE SAUMON	22€
Ananas et passion, accompagné de salade.	
FILET DE LOUP 	30€
Sauce aux poivrons, pâtes orzo, et salade d'herbes.	

VIANDES

BURGER DE CANARD 	29€
Bacon, Tomme de vache, salade, tomate, mayonnaise paprika fumé, accompagné de frites fraîches.	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU  	25€
Accompagné de frites fraîches et salade	
ENTRECÔTE DE BOEUF "AUBRAC" 280G  	33€
Sauce aux choix beurre maître d'hôtel ou poivre, accompagnée de frites fraîches.	
RUMSTEAK D'AGNEAU	28€
Croustilles de pomme de terre jus à la sarriette, crème d'ail, tomates cerise confites.	

GARNITURE EN SUPPLÉMENT 4€

Frites fraîches, Légumes rôtis, Salade.

FROMAGES

LA PLANCHE, SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER	14€
---	-----

DESSERTS

TIRAMISU	10€
TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON	12€
CRÈME BRULÉE AUX CALISSONS "LEONARD PARLI"  	10€
BRIOCHE EN PAIN PERDU, GLACE VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ	10€
CAFÉ ET SES MIGNARDISES	12€
GLACE EN VERRINE INDIVIDUELLE  	9€
VANILLE, CAFÉ, FRAMBOISE, CHOCOLAT NOISETTE, CITRON	

 Produit local

 Sans gluten

 Sans lactose

 Végétarien

 Nos best sellers