




# 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.*
- SUD OUEST**  24€  
*Laitue, gésiers, croûton de pain, magrets fumés, pommes de terre, oignons rouges, raisins au balsamique et ciboulette*
- CHÈVRE CHAUD** 22€  
*Toast d'oignons confits et tapenade, chèvre, lardons et pommes au miel, pignons.*

## ENTRÉES

- ASSIETTE DE 6 HUITRES**  15€  
*Fines de Claires N°3 Marennes-Oléron*
- SAUMON FUMÉ** 15€  
*Sur toast de pain de mie citronné, crème montée ciboulette.*
- TEMPURA DE GAMBAS**  ♥ 13€  
*A l'aigre douce accompagné de sucrose.*
- FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT MAISON EN MEDAILLON** 20€  
*Toast pain de mie, confit d'oignon et fruits secs.*
- VELOUTÉ DE CÉLERI** 12€  
*Châtaignes, magret fumé, croûtons et ciboulette.*

## PÂTES / RIZ

- RISOTTO**   21€  
*Champignons et brunoise de butternut.*
- LINGUINES**  24€  
*Crevettes, chorizo, pois gourmand, sauce citronnée à l'ail, coriandre et ciboulette.*
- GNOCCHETTIS ARTISANAUX**   24€  
*Aux truffes et au parmesan, accompagnés de mesclun.*

### 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

<b>SAINT JACQUES</b> 	29€
<i>Crèmeux de chou fleur, chips de pancetta et romanesco en fleurette</i>	
<b>AÏOLI PROVENÇAL</b>   	27€
<i>Morue pochée, aïoli, légumes cuits vapeur et escargots de mer.</i>	
<b>FILET DE LOUP</b> 	30€
<i>Déclinaison de carottes, émulsion au safran, carottes glacées et purée de carottes au cumin.</i>	

## VIANDES

<b>BURGER DE CANARD</b> 	29€
<i>Filet de canard haché à l'orange, oignons rouges, cheddar et sauce barbecue.</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU</b>  	25€
<i>Accompagné de frites fraîches et salade</i>	
<b>ENTRECÔTE DE BOEUF "AUBRAC" 280G</b>  	33€
<i>Sauce aux choix beurre maître d'hôtel ou poivre, accompagnée de frites fraîches.</i>	
<b>POT AU FEU</b>  	25€
<i>Paleron et joue de boeuf, carottes, navets, pommes de terre, oignons et poireaux.</i>	

## GARNITURE EN SUPPLÉMENT








4€

Frites fraîches, Légumes rôtis, Salade.

## FROMAGES

LA PLANCHE, SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER	15€
---	-----

## DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES CARAMELISÉES, GLACE VANILLE	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA   	10€
POIRE BELLE HÉLÈNE 	12€
PANACOTTA CLEMENTINE	10€
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  <i>i'Pinguini</i>	9€
<i>CHOCOLAT NOISETTE, MARRONS SORBET POIRE, CHOCOLAT BLANC FRUITS ROUGES &amp; SPECULOS, PISTACHE, RHUM RAISIN,</i>	



Produit local



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



Nos best sellers