



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 grillés, sauce César et croûtons.
- GRECQUE FAÇON MEZZE**   23€
Tomates cerises, tzatziki maison, féta, oignons rouges, olives, poivrons sweet grillés.
- NIÇOISE**   26€
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.

ENTRÉES

- PISSALADIÈRE MAISON**  12€
Roquette et mousse d'olive
- SAUMON FUMÉ MAISON** 15€
Blinis aux fèves, croquants de brocolettis, crème citronnée.
- TEMPURA DE GAMBAS**  ♥ 13€
A l'aigre douce accompagné de sucrose.
- VELOUTÉ DE PETIT POIS**   11€
Chèvre frais à la menthe.

PÂTES / RIZ

- PAPPARDELLES**  20€
A la crème d'asperges, légumes croquants et parmesan affiné.
- RIZ AUX GAMBAS FAÇON PAËLLA** 22€
Moules, chorizo et supions.
- LASAGNES À LA BROUSSE**  22€
Blettes et tomates confites.

MENU ENFANT 14€

(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

STEAK D'ESPADON 	29€
<i>Accompagné de son risotto de coquillettes.</i>	
AÏOLI PROVENÇAL   	27€
<i>Morue pochée, aïoli, légumes cuits vapeur et escargots de mer.</i>	
FILET DE DAURADE ROYALE SAUVAGE   	30€
<i>Tian de légumes et pesto.</i>	
TARTARE DE SAUMON	22€
<i>Ananas et passion, accompagné de salade.</i>	

VIANDES

BURGER DE CANARD 	29€
<i>Poivrons et piment d'espelette accompagné de frites maison</i>	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU  	25€
<i>Accompagné de frites fraîches et salade.</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF "AUBRAC" 280G  	33€
<i>Sauce aux choix béarnaise ou poivre, accompagnée de frites fraîches.</i>	
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE	30€
<i>Aux abricots et amandes, accompagnée de sa semoule parfumée.</i>	

GARNITURE EN SUPPLÉMENT

5€

Frites fraîches, Légumes rôtis, Salade.

FROMAGES

LA PLANCHE, SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER	15€
BROUSSE DU ROVE	14€

DESSERTS

CHEESECAKE MAISON ET SON CARMEL BEURRE SALÉ	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA   	10€
TARTELETTE POIRE AMANDINE MAISON, GLACE VANILLE 	12€
CRÈME BRULÉE AUX CALISSONS "LEONARD PARLI"  	11€
SALADE DE FRUITS FRAIS   	9€
CAFÉ ET SES MIGNARDISES	12€
GLACE EN VERRINE INDIVIDUELLE  	10€
<i>CHOCOLAT NOISETTE, PISTACHE, VANILLE, SORBET CITRON, SORBET PÊCHE ABRICOT, SORBET FRAMBOISE, SORBET MANGUE.</i>	



Produit local



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



Nos best sellers