

LE MIRABEAU

À PARTAGER TO SHARE

TAPENADE & ANCHOÏADE MAISON, LÉGUMES CROQUANTS 9
Homemade traditionnal Tapenade & Anchoïade, fresh vegetables

SARDINES CONSERVERIE ORTIZ 11
Sardines, Ortiz fish cannery

TARAMA EN DEUX SÉLECTIONS, LA MAISON NORDIQUE 12
Two selected taramas, La Maison Nordique

ENTRÉES STARTERS

JAMBON PERSILLÉ, MOUTARDE À L'ANCIENNE, CORNICHONS 11
Parsley ham terrine, wholegrain mustard, gherkins

CRÈME D'ARTICHAUTS FAÇON BARIGOULE, LARD CROUSTILLANT, CROUTONS À L'AIL ET PERSIL 15
Artichokes velouté "à la barigoule", crispy bacon, garlic and parsley croutons

ŒUF FLORENTINE, ÉPINARDS FRAIS, SAUCE MORNAY GRATINÉE 16
Egg Florentine, fresh spinachs, Mornay sauce "au gratin"

POIREAUX ÉTUVÉS, SAUCE GRIBICHE, CRUMBLE MOUTARDE 15
Braised leeks, Gribiche sauce, mustard crumble

CÔTÉ BRASSERIE BRASSERIE SELECTION

CROQUE-MONSIEUR MAISON AU JAMBON TRUFFÉ, COMTÉ AFFINÉ – À PARTAGER, OU NON ! 22
Homemade Croque-Monsieur with truffled ham, aged Comté cheese – To share, or not!

SALADE CÉSAR : ROMAINE, FILETS DE VOLAILLE GRILLÉS, SAUCE CÉSAR, CROÛTONS 22
Ceasar salad : Romaine lettuce, grilled chicken fillets, Ceasar sauce, croutons

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, SAUCE AUX BAIES ROSES, PICKLES & CRUDITÉS, MESCLUN 22
Beef tartare, pink peppercorns sauce, pickles & raw vegetables, mesclun salad

PLAT DU JOUR 24
Dish of the day



PLATS

MAINS

ONGLET DE BŒUF, SAUCE STROGANOFF, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE 27
Beef hanger steak, Stroganoff sauce, olive oil mashed potatoes

CUISSE DE VOLAILLE ROULÉE, PURÉE DE CAROTTES À L'ORANGE ET CAROTTES VICHY, JUS DE VOLAILLE 24
Rolled poultry leg, orange flavoured mashed carrots, Vichy carrots, poultry juice

RISOTTO PRIMAVERA, ASPERGES, BROCOLIS, BASILIC 24
Primavera risotto, asparagus, broccoli, basil

PAVÉ DE LIEU JAUNE À LA GRENOBLOISE, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE À L'ORANGE ET AU FENOUIL 27
Pollock filet "à la Grenobloise", einkorn orange and fennel risotto

POISSON DU JOUR CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE VIERGE AUX LÉGUMES DE SAISON ET AUX HERBES 26
Fish of the day confit in olive oil, seasonal vegetable and herb vierge sauce

MENU ENFANT

KIDS MENU

14

FILET DE POULET OU PAVÉ DE SAUMON
Chicken filet or salmon steak

PURÉE DE POMMES DE TERRE / LÉGUMES GLACÉS / FRITES DE PATATE DOUCE
Mashed potatoes / Glazed vegetables / Sweet potatoes French fries

MOUSSE AU CHOCOLAT / GLACE / FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES
Chocolate mousse / Ice cream / Cottage cheese & berries coulis

DESSERTS & FROMAGE

DESSERTS & CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES, MIEL, MESCLUN 14
Cheese plate, honey, Mesclun salad

MOUSSE AU CHOCOLAT TRADITIONNELLE, CRÊPES DENTELLES À VOLONTÉ 12
Traditional chocolate mousse, unlimited crispy crêpes biscuits

ÎLE FLOTTANTE, CAMEL BEURRE SALÉ ET AMANDES 12
"Île flottante", salted butter caramel and almonds

CRÈME BRULÉE AUX CALISSONS LEONARD PARLI 12
Leonard Parli Calisson's crème brûlée

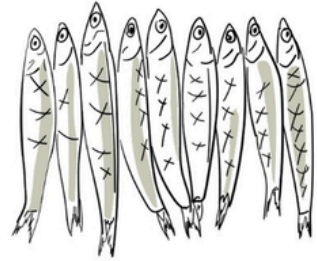
FROMAGE BLANC, COULIS DE FRUITS ROUGES, MERINGUE CROUSTILLANTE 11
Fresh cottage cheese, berries coulis, crispy meringue

CAFÉ & MIGNARDISES 12
Coffee & Mignardises

LE MIRABEAU

PETITES FAIMS * SMALL BITES*

TAPENADE & ANCHOÏADE MAISON, LÉGUMES CROQUANTS Homemade traditionnel Tapenade & Anchoïade, fresh vegetables	9
SARDINES, CONSERVERIE ORTIZ Sardines, Ortiz fish cannery	11
TARAMA EN DEUX SÉLECTIONS, LA MAISON NORDIQUE Two selected taramas, La Maison Nordique	12
JAMBON PERSILLÉ, MOUTARDE À L'ANCIENNE & CORNICHONS Parsley ham terrine, wholegrain mustard & gherkins	11
ASSIETTE DE FROMAGES, MIEL, MESCLUN Cheese plate, honey, Mesclun salad	14
FRITES DE PATATE DOUCE, SAUCE TARTARE MAISON Sweet potatoes French fries, homemade tartare sauce	8
CROQUE-MONSIEUR MAISON AU JAMBON TRUFFÉ, COMTÉ AFFINÉ - À PARTAGER OU NON ! Homemade Croque-Monsieur with truffled ham, aged Comté cheese - To share, or not!	22
SALADE CÉSAR : ROMAINE, FILETS DE VOLAILLE GRILLÉS, SAUCE CÉSAR, CROÛTONS Ceasar salad : Romaine lettuce, grilled chicken fillets, Ceasar sauce, croutons	22



* Disponible de 15h à 19h / Available from 3pm to 7pm