

LE MIRABEAU

À PARTAGER TO SHARE

**TAPENADE &
ANCHOÏADE MAISON,
LÉGUMES CROQUANTS** 9

Homemade traditional
Tapenade & Anchoïade,
fresh vegetables

**PETITES SARDINES À
L'HUILE D'OLIVE,
KAVIARI** 11

Small sardines in olive oil,
Kaviari

**TARAMA EN DEUX
SÉLECTIONS, KAVIARI** 13

Two selected taramas,
Kaviari

ENTRÉES STARTERS

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

**CARPACCIO DE DAURADE MARINÉ 16
AUX AGRUMES ET GINGEMBRE,
VINAIGRETTE À LA MANGUE, PICKLES
D'ÉCHALOTES**
Sea bream carpaccio marinated with citrus
fruits and ginger, mango vinaigrette, pickled
shallots

**VITELLO TONNATO, SUCRINE ET
CÂPRES CAPUCINE** 16
Vitello Tonnato, sucrine lettuce and caper
berries

**MÉCHOUIA RELEVÉE SERVIE FROIDE, 14
COURGETTES GRILLÉES, BURRATA
CRÉMEUSE**
Spiced mechouia served cold, grilled zucchini
and creamy burrata

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE 15
Gratinated mussels with garlic and parsley
butter

CÔTÉ BRASSERIE BRASSERIE SELECTION

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

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

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

PLAT DU JOUR 21
Dish of the day



PLATS

MAINS

BAVETTE DE BŒUF À L'ÉCHALOTE, COURGE PÂTISSON, COURGETTES VIOLON À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON JAUNE 26

Beef flank steak with shallot sauce, summer squash and tromboncino zucchini with olive oil and lemon

CÔTELETTES D'AGNEAU, AUBERGINES CONFITES À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE YAOURT CITRONNÉE AUX HERBES ET JUS D'AGNEAU 27

Lamb cutlets, olive oil confit eggplant, lemon and herb yogurt sauce, lamb jus

AUBERGINES À LA PARMESANE, STRACCIATELLA, SALADE MESCLUN 24

Eggplant parmigiana, stracciatella and mesclun salad

THON ROUGE MI-CUIT, POMMES PAILLE, SAUCE AU POIVRE 26

Seared red tuna, straw potatoes and pepper sauce

POISSON DU JOUR CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, VIERGE DE LÉGUMES 25

Fish of the day confit in olive oil, vegetable vierge sauce

MENU ENFANT

KIDS MENU

14

FILET DE POULET OU PAVÉ DE SAUMON

Chicken fillet or salmon steak

FRITES DE POMMES DE TERRE / LÉGUMES GLACÉS / FRITES DE PATATE DOUCE

French fries / 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

CRÈME BRÛLÉE, BOULE DE GLACE VANILLE 12

Crème brûlée, vanilla ice cream

SÉLECTION DE GLACES (POTS INDIVIDUELS 140ML): VANILLE, CHOCOLAT NOISETTE, CITRON, FRAISE, CAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE, MANGUE, PÊCHE-ABRICOT 10

Ice cream selection (individual cups 140ml) : vanilla, chocolate hazelnut, lemon, strawberry, salted butter caramel, pistachio, mango, peach & apricot.

MOUSSE AU CHOCOLAT TRADITIONNELLE, CRÊPES DENTELLES À VOLONTÉ 12

Traditional chocolate mousse, unlimited crispy crêpes biscuits

FROMAGE BLANC, COULIS DE FRUITS ROUGES, MERINGUE CROUSTILLANTE 11

Fresh cottage cheese, berries coulis, crispy meringue

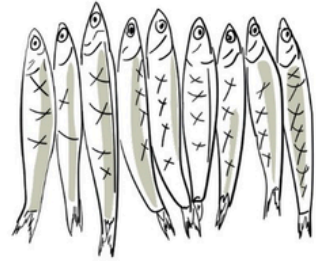
CAFÉ & MIGNARDISES 12

Coffee & Mignardises

LE MIRABEAU

PETITES FAIMS * SMALL BITES*

TAPENADE & ANCHOÏADE MAISON, LÉGUMES CROQUANTS Homemade traditional Tapenade & Anchoïade, fresh vegetables	9
PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE, KAVIARI Small sardines in olive oil, Kaviari	11
TARAMA EN DEUX SÉLECTIONS, KAVIARI Two selected taramas, Kaviari	13
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 Caesar salad : Romaine lettuce, grilled chicken fillets, Caesar sauce, croutons	22
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, SAUCE AUX BAIES ROSES, PICKLES & CRUDITÉS, MESCLUN & FRITES Beef tartare, pink peppercorns sauce, pickles & raw vegetables, mesclun salad and French fries	22



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