



Menukaart



Verkrijgbaar: tussen 12.00 uur en 14.00 uur | tussen 18.00 uur en 21.30 uur
Disponible : entre midi et 14:00 | entre 18:00 et 21:30
Available: between noon and 2 pm | between 6 pm and 9:30 pm
On "Lazy Sunday" verkrijgbaar tussen | disponible entre | available between: 12.00 uur en 21.30 uur

Voorgerechten | Entrées | Starters

Oesters (Fines de Claires Baudit-Chapon) | Bloody Mary | citroen per stuk 2,50

Huîtres (Fines de Claire Baudit-Chapon) | Bloody Mary | citron: par pièce € 2,50
Oysters (Fines de Claire Baudit-Chapon) | Bloody Mary | lemon: per piece € 2,50

Carnaalkroketjes | gefrituurde peterselie | citroen | Cognacsaus 11,50

Croquettes de crevettes | persil frit | citron | sauce Cognac
Shrimp croquettes | deep-fried parsley | lemon | Cognac sauce

Steak tartaar | paprika vinaigrette | chorizo | kwartelei 17,50

Steak tartare | Vinaigrette au paprika | Chorizo | œuf de caille
Minced beefsteak | Paprika vinaigrette | Chorizo | quail egg

Halve kreeft | mayonaise | crudités 18,75

Demi-homard | mayonnaise | crudités
Half a lobster | mayonnaise | crudités

Gewokte asperge | balsamico | coquille | scampi | lamsoor 17,75

Sauté d'asperges | Balsamique | Coquille | Scampi | Lavande de mer
Stir-fried asparagus | Balsamic | Coquille | Dublin Bay prawn | Sea Lavender



Watermeloen | San Danielle ham | zoet zure tomaat | Parmezaan schuim 15,50

Pastèque | Jambon San Danielle | Tomato aigre-doux | Mousse de Parmesan
Watermelon | San Danielle ham | sweet sour tomato | Parmesan foam



Toscaanse vissoep | kreeft | penne | gamba | schelpjes | zeebaars 14,50

Soupe au poisson façon Toscane | homard | penne | gamba | coquillages | bar
Tuscan fish soup | lobster | penne | gamba | shellfish | bass

Asperge soep | gerookte zalm | kwartel ei 12,50

Soupe asperges | saumon fumé | Jambon | œuf de caille
Asparagus soup | smoked salmon | Ham | quail egg



Voorgerecht | vis of vlees naar keuze | maandmenu 11,50

hors-d'oeuvre | poisson ou viande aux choix | menu du mois
Appetizer | fish or meat by choice | menu of the month

Tussengerecht | maandmenu 10,00

Entrée | menu du mois
In between course | menu of the month

Maaltijd salades | Salades repas | Meal salads

Asperge | sla | spinazieblad | gepocheerd ei | avocado | lamsoor 18,75

Asperges | laitue | Feuille d'épinard | œuf poché | Huile de basilic | avocat | Lavande de mer
Asparagus | lettuce | Spinach leaf | poached egg | Basil oil | avocado | Sea Lavender



Gevogelte | rucola | kwartelborst | shiitake | notendressing | kwartelei 18,75

Volaille | rucola | poitrine de caille | shiitake | vinaigrette de noix | œuf de caille
Poultry | rocket | quail breast | shiitake | nut dressing | quail egg

Hoofdgerechten | Plats principaux | Main courses

Asperges | moot huis-gerookte zalm | Hollandaise | krieltjes 24,50

Asperges | pavé saumon fumé maison | Sauce hollandaise | pommes parisiennes
Asparagus | House-smoked salmon steak | Hollandaise sauce | baby potatoes



Asperges | beenham | gekookt ei | peterselie | krieltjes | botersaus 24,50

Asperges | Jambon | œuf dur | persil | pommes parisiennes | sauce au beurre
Asparagus | Ham | boiled egg | parsley | baby potatoes | butter sauce



Lauwarme halve kreeft pasta pesto asperge rucola Parmezaan Demi-homard tiède pâtes pesto Asperges fusée Parmesan Tepid half lobster pasta pesto Asparagus rocket Parmesan	26.50
Lamsrack gebrande mosterd honing aardappeltaart look crouton Carré d'agneau moutarde brûlé miel gâteau de pommes de terre croûton ail Rack of lamb burned mustard honey potato cake garlic crouton	25.75
Gegrilde kwartelborst asperges geconfijte aardappel Marsala schuim Poirine de caille grillée asperges confit de pommes de terre Mousse de Marsala Grilled quail breast asparagus confit potato Marsala foam	23.50
Tournedos rucola geitenkaas balsamicosiroop Tournedos de rucola fromage de chèvre Sirop balsamique Tournedos rocket goat cheese Balsamic syrup	29,50
Cannelloni van spinazie Comté getommateerde Beurre Blanc Parmezaan Cannelloni d'épinards Comté beurre clarifié aux tomates Parmesan Cannelloni of spinach Comté cheese clarified tomato butter Parmesan	18.50
Hoofdgerecht vis of vlees naar keuze maandmenu Plat principal poisson ou viande aux choix menu du mois Main course fish or meat by choice menu of the month	22.50



Nagerechten | Desserts | Desserts

Aardbeien pepermarinade sorbet Prosecco merengue Fraises Poivre marinade Sorbet Prosecco Merengue Strawberries Pepper marinade sorbet Prosecco Merengue	11.50
Witte chocolademousse frambozen bramen-coulis kletskep Mousse au chocolat blanc framboises Coulis de Mûres galette White chocolate mousse raspberries BlackBerry coulis gingersnap	9.50
Kersengebak rabarber vanilleroom chocolade Clafoutis rhubarbe crème à la vanille chocolat Cherry cake rhubarb vanilla cream chocolate	9.75
Frans Italiaanse kazen krententost noten druiven balsamico Fromages français et italiens pain grillé aux raisins de Corinthe noix raisins vinaigre balsamique French and Italian cheese / currant toast / nuts / grapes / balsamic	12,50
Zoet dessert maandmenu Dessert sucré menu du mois Sweet dessert menu of the month	8.50

2 GANGEN LUNCH MENU 24,50 CHEF'S SUGGESTIE

MENU DÉJEUNER | CHOIX DU CHEF 2 PLATS 24,50 - 2 COURSE LUNCH MENU | CHEFS CHOICE 24,50



Al deze met  gemerkte gerechten kunnen naar wens als vegetarisch gerecht worden geserveerd
Tous ces plats être marqués avec  peuvent être servis en plat végétarien
All these with  branded dishes can be served as a vegetarian dish

Niet alle ingrediënten worden in onze menukaart vermeld. Indien wij rekening moeten houden met een allergie, laat het ons weten! Alle gerechten worden voorzien van een passend garnering, op verzoek worden natuurlijk pommes frites bij het hoofdgerecht geserveerd.

Pas tous les ingrédients sont annoncés dans ce menu. Si vous avez une allergie, veuillez nous le faire savoir! Tous les plats sont fournis avec une garniture appropriée, sur demande, bien sûr, pommes des frites vous sera servis avec le plat principal.

Not all ingredients are announced in this menu. In case you have an allergy, please let us know! All dishes are provided with an appropriate garnish, on request, of course, on request French Fries will be served with the main course.



MAANDMENU MIRABELLE JUNI

VOORGERECHT

TARTAAR VAN ZEEBAARS | MELOEN | BIESLOOK | AVOCADO
TARTARE DE BAR | MELON | CIBOULETTE | AVOCAT
TARTAR OF SEA BASS | MELON | CHIVES | AVOCADO

TUSSENGERECHT

TOM KHA GAI | MOSSELTJES | NOODLES | MANGO | KORIANDER
TOM KHA GAI | MOULES | NOUILLES | MANGUE | CORIANDRE.
TOM KHA GAI | MUSSELS | NOODLES | MANGO | CORIANDER

HOOFDGERECHT

SCHOLFILET À LA PLANCHA | PASTA | TRUFFELSAUS | ASPERGE.
FILET DE CARRELET À LA PLANCHA | PÂTES | SAUCE TRUFFÉE | ASPERGES
PLAICE FILLET À LA PLANCHA | PASTA | TRUFFLE SAUCE | ASPARAGUS

OF

KALFSOESTER | SERANOHAM | TOMATENRISOTTO | SALIE JUS
ESCALOPE DE VEAU | JAMBON SERRANO | RISOTTO TOMATE | JUS DE SAUGE
VEAL SCALLOP | SERRANO HAM | TOMATO RISOTTO | SAGE GRAVY

DESSERT

**AARDBEIEN ROMANOFF | WITTE CHOCOLADE MOUSSE
BASILICUM | AARDBEIENSORBET**
FRAISES ROMANOFF | MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC | BASILIC | SORBET AUX FRAISES
STRAWBERRIES ROMANOFF | WHITE CHOCOLATE MOUSSE | BASIL | STRAWBERRY SORBET

OF

KAAS | VIJGENCONFITURE | NOTEN
FROMAGE | CONFITURE DE FIGUE | NOIX - CHEESE | FIG JAM | NUTS

3 GANGEN 34,50 (exclusief tussengerecht) | 4 GANGEN 41,50



Lunchkaart Mirabelle



Oesters (Fines de Claires Baudit-Chapon) | Bloody Mary | citroen: per stuk 2,50
Hûîtres (Fines de Claire Baudit-Chapon) | Bloody Mary | citron: par pièce 2,50
Oysters (Fines de Claire Baudit-Chapon) | Bloody Mary | lemon: per piece 2,50

Toscaanse vissoep | kreeft | penne | gamba | schelpjes | zeebaars 8,50
Soupe au poisson façon toscane | homard | penne | gamba | coquillages | bar
Tuscan fish soup | lobster | penne | gamba | shellfish | bass

Salade | charcuterie | tomaat | Reggiano | pesto dressing 14,50
Salade | charcuterie | Reggiano | pesto de tomates vinaigrette
Salad | charcuterie | tomato | Reggiano | pesto dressing

Salade | quinoa | gamba's | Coquille | paprika | Roquette | munt | koriander | limoendressing 15,50
Salade | quinoa | crevettes | Coquille | paprika | Roquette | pièce | coriandre | vinaigrette de citron vert
Salad | quinoa | prawns | Coquille | paprika | Roquette | coin | coriander | lime dressing

Salade | geitenkaas | noten | peer | Luikse siroop (vegetarisch) 12,50
Salade | fromage de chèvre | noix | poires | Sirop de Liège (végétarien)
Salad | goat cheese | nuts | pear | Sirop de Liège (vegetarian)

Halve kreeft | mayonaise | salade 18,75
Demi-homard | mayonnaise | crudités
Half a lobster | mayonnaise | crudités

Croque Monsieur | rauwkost 8,50
Croque Monsieur | salade
Croque Monsieur | salad

Croque Madame | rauwkost 9,50
Croque Madame | salade
Croque Madame | salad

Uitsmijter | ham | kaas 8,50
Videur | jambon | fromage
Bouncer | Ham | cheese

Garnalenkroketjes | rauwkost | peterselie | citroen | Cognacsaus 11,50
Croquettes de crevettes | persil frit | citron | sauce Cognac
Shrimp croquettes | deep-fried parsley | lemon | Cognac sauce

Kalfskroketten | rauwkost | Dijon mosterd 8,50
Croquettes de veau | salade | Moutarde de Dijon
Veal Croquettes | salad | Dijon mustard

Wij serveren al onze lunchgerechten met wit of donker vloerbrood
Nous servons tous nos plats de déjeuner avec du pain blanc ou noir
We serve all our lunch dishes with white or dark bread

Restaurant Mirabelle

Dr. Batenburglaan 76 Breda

www.restaurantmirabelle.nl | tel. 0031 76 886 7227 | info@restaurantmirabelle.nl