



# MENU



---

## ENTREES | STARTERS

---

Soupe d'asperges vertes au lait d'amandes, dim sum de sérac Green asparagus soup with almond milk, serac dim sum	19.-
Croustillant de crevettes sauvages au basilic, coulis de mangues épicé Crispy wild shrimps with basil, spicy mango coulis	26.-
Houmous, moutabal, falafel, pain pita Hummus, mustabal, falafel, pita bread	27.-
Frites de patates douces, mayonnaise à la marjolaine Sweet potato fries with marjoram mayonnaise	15.-

---

## LES CLASSIQUES | THE CLASSICS

---

Salade César, volaille en chapelure de céréales, tomates datterino, œuf, parmesan Caesar salad, poultry in cereal crumbs, datterino tomatoes, egg, parmesan cheese	32.-
Club sandwich au poulet fumé, laitue, tomates, œuf, mayonnaise, frites de la Riviera Smoked chicken club sandwich, lettuce, tomatoes, egg, mayonnaise, Riviera fries	34.-
Croque-monsieur au jambon de la Borne et vieux Gruyère, feuilles de chêne, sauce française Croque-Monsieur with Borne ham and aged Gruyère cheese, oak leaves, French sauce	28.-
Burger végétarien, viande Beyond, pickles de chou rouge, laitue sucrine, yogourt aux épices cajun Vegetarian burger, Beyond meat, red cabbage pickles, sucrine lettuce, cajun spiced yoghurt*	38.-
Burger Limousin de Saint-Légier, tomates, laitue sucrine, oignons rouges, cornichons, raclette d'alpage Saint-Légier Limousin beef burger, tomatoes, sucrine lettuce, red onions, pickles, alpine raclette*	42.-

\*Tous nos burgers sont accompagnés de frites et d'une salade | All burgers are served with French fries and salad

---

## PRODUITS DU TERROIR | LOCAL PRODUCTS

---


Malakoff au vieux Gruyère, pain de seigle, moutarde au miel, chasselas (5 pièces) Malakoff with aged Gruyère cheese, rye bread, honey mustard, chasselas (5 pieces)	20.-
Gaufre à l'aneth, gravlax de saumon des Grisons, sauce tzatziki Dill waffle, salmon gravlax from the canton of Graubünden, tzatziki sauce	28.-
Orecchiette, crème de girolles, Bleuchâtel, noisettes du Piémont Orecchiette, girolles cream, Bleuchâtel, Piedmont hazelnuts	32.-
Perches de Loë en tempura, mousseline de petits pois à la citronnelle, frites de la Riviera, sauce tartare Loë perch tempura, pea mousseline with lemongrass, Riviera fries, tartar sauce	46.-
Charcuteries: saucisson fribourgeois, lard fumé d'Appenzell, viande séchée des Grisons, jambon cru du Valais Cold cuts: dried sausage from Fribourg, smoked bacon from Appenzell, Graubünden's dried meat, Wallis raw ham	34.-
Fromages: Maréchal, Gruyère, Tomme Vaudoise, Reblochon de Moudon Cheeses: Marechal, Gruyère, Tomme from the Canton of Vaud, Reblochon from Moudon	34.-
Planchette terroir : variation de charcuteries et fromages de la région «Planchette terroir» : platter with local cold cuts & cheese	36.-

## DESSERTS

Tartelette citron, gel lime et coque de sucre 17.-  
Lemon tartlet, lime gel and sugar shell

Panna cotta au géranium odorant, crumble 17.-  
à la vanille de Madagascar  
Panna cotta with fragrant geranium and  
Madagascar vanilla crumble

Moelleux au chocolat tiède, sorbet à la  
rhubarbe 18.-  
Warm chocolate cake with rhubarb sorbet

 Pavlova aux fruits rouges, crème double de la 17.-  
Gruyère  
Pavlova with red fruits, double cream from  
the Gruyère region

## GLACES & SORBETS | ICE CREAMS & SORBETS\*

 Café 8.-  
Coffee

 Caramel salé 8.-  
Salted caramel

 Chocolat 8.-  
Chocolate

 Double crème et meringue 8.-  
Double cream and meringue

 Vanille Bourbon 8.-  
Bourbon vanilla

 Passion 8.-  
 Passion fruit

 Abricot du Valais 8.-  
 Wallis apricot

 Citron 8.-  
 Lemon

 Fraise 8.-  
 Strawberry

 Framboise 8.-  
 Raspberry

 Mangue 8.-  
 Mango

\*De l'artisan glacier (135 ml)  
From the artisan glacier (135 ml)

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux | Follow us on social media

 hotelmiradorresortandspa

 @lemiradorresortandspa



Prix comprenant le service & la TVA | Prices including service & VAT

### Provenance | Origin:

Suisse: bœuf, cochon, perche, saumon | Switzerland: beef, pork, perch, salmon

Patagonie: crevettes | Patagonia: shrimps

France: volaille | France: poultry

 Sans gluten | Gluten free  
 Sans lactose | Lactose free

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.  
Should we be aware of any food allergies or intolerances, kindly approach our service team.