



LE MIRADOR
RESORT & SPA

LE MIRADOR LOUNGE

BOISSONS *DRINKS*

VINS | WINES

BLANCS | WHITE

Corbières «Cuvée Tradition» Lézignan	10.-	42.-
Chardonne-Chasselas	11.-	
«La Confrary» Ducret		
Chardonne-Johannisberg Ducret	12.-	

ROUGES | RED

Corbières «Exubérance»	11.-	50.-
Château la Bastide		
Chardonne «Portebout» J.P Forestier	11.-	
Chardonne «Noir de bacch'»	13.-	72.-
F. Neyroud		

ROSÉS

Corbières «Astrosa» Château la Bastide	10.-	42.-
Chardonne «Arpent», J.P Forestier	11.-	55.-
Provence Rosé, Château Maravenne	12.-	70.-

CHAMPAGNES

Louis Roederer, Brut Premier	24.-	135.-
Louis Roederer, Rosé	26.-	168.-

APERITIFS

Ricard, Pastis 51, Larussée (45% Vol.)	12.-	
Campari (23% Vol.)	12.-	
Martini blanc, rouge white, red	12.-	
(15% Vol.)		
Suze (20% Vol.)	12.-	
Cynar (16.5% Vol.)	12.-	
Kir vin blanc white wine	12.-	
Kir Royal	24.-	
Vin chaud du Mirador	12.-	
Hugo	18.-	
Apérol Spritz	18.-	
Chandon	19,50.-	

COCKTAILS

/ dl Bt.

CLASSIQUES

Mojito	22.-
Rhum, sirop de sucre, citron vert, menthe, eau gazeuse	
Rhum, simple syrup, lime, mint, soda	

Jalapeño Mule	25.-
Vodka infusé au jalapeño, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	
Vodka infused with jalapeño, lime, simple syrup, ginger beer	

Amaretto Sour	22.-
Amaretto, blanc d'oeuf, citron jaune, sirop de sucre	
Amarreto, egg white, lemon juice, simple syrup	

Negroni	22.-
Gin, Campari, Vermouth Rouge	
Gin, Campari, Vermouth	

Expresso Martini	25.-
Vodka, tequila Patron Café, Frangelico, sirop de sucre, espresso	
Vodka, Patron Café tequila, Frangelico, simple syrup, espresso	

Le Classique	22.-
Tanqueray, citron vert, tonic	
Tanqueray, lime, tonic water	

L'Ensoleillé	22.-
Tanqueray Rangpur, citron jaune, Fever tree citron	
Tanqueray Rangpur, lemon, bitter lemon	

Le British	25.-
Hendricks, concombre, tonic concombre	
Hendricks, cucumber, tonic cucumber	

Le Méditerranéen	25.-
Nordes, romarin, tonic	
Nordes, rosemary, tonic water	

Le Monkey	25.-
Monkey 47, citron vert, tonic	
Monkey 47, lime, tonic water	

COCKTAILS SIGNATURES

Honey suckle	22.-
Rhum ambré, citron vert, miel Dark rhum, lime, honey	
Phoenix Gin Sling	25.-
Gin, liqueur de cerise, citron vert, sucre, eau gazeuse Gin, cherry liquor, lime, sugar, soda	
Durango	25.-
Tequila, sirop d'orgeat, jus de pamplemousse, eau gazeuse Tequila, orgeat syrup, grapefruit juice, soda	
Champs-Élysées	25.-
Cognac, Chartreuse jaune, citron jaune Cognac, Yellow Chartreuse, lemon	
Black Forest	25.-
Vodka, liqueur de cacao, liqueur de cerise, bitter chocolat, crème fraîche Vodka, cocoa liquor, cherry liquor, chocolate bitter, cream	

MOCKTAILS

Mirador Temple	14.-
Sirop de cassis, citron vert, limonade Berries syrup, lime, lemonade	
Virgin spritz	14.-
Sirop d'orange Spritz, Rivella bleu, eau gazeuse Orange Spritz syrup, blue Rivella, soda	
Honey Mean	14.-
Sirop d'érable, citron vert, jus d'orange, jus de pomme Maple syrup, lime, orange juice, apple juice	
Cinnapple	14.-
Jus de pomme, confiture orange amère, cannelle en poudre, citron vert Apple juice, bitter orange marmalade, cinnamon, lime	

GIN

	4cl
Bombay Saphir	18.-
Tanqueray Ten	19.-
Nordes	19.-
Hendricks	20.-
Tanqueray Sevilla	21.-
Monkey 47	21.-
+ Tonic de votre choix (supplément CHF 5.-) + <i>Tonic of your choice (extra CHF 5.-)</i>	
Fever Tree Mediterranean (20cl)	
Fever Tree Tonic (20cl)	
Fever Tree Ginger Beer (20cl)	
Fever Tree Ginger Ale (20cl)	
Fever Tree Tonic Lemon (20cl)	
Fever Tree Cucumber (20cl)	

Pour une association parfaite entre les
Gin & Tonic, faites confiance à notre barman.
Trust our bartender for the ideal Gin & Tonic mix.

EAU-DE-VIE & DIGESTIFS

VODKAS

Ketel One (40%)	20.-
Belvedere (40%)	20.-
Grey Goose (40%)	22.-
Beluga (40%)	25.-

TEQUILAS

Espolon Blanco (40%)	20.-
Espolon Reposado (40%)	22.-
Don Julio	25.-

WHISKY

Walker Black Label (40%)	22.-
Chivas Regal 12 ans (40%)	22.-
Jack Daniel's Single Barrel (45%)	22.-
Big Peat (46%)	24.-
Bulleit Bourbon (45%)	25.-
Glenmorangie Original 10 ans (40%)	24.-
Glenmorangie Nectar d'Or (46%)	27.-
Glenmorangie 18 ans (43%)	30.-
Oban (43%)	24.-
Ardbeg (46%)	22.-

RHUMS

Matusalem 23 ans (40%)	28.-
Santa Teresa (40%)	28.-
Zacapa Solera 23 ans (40%)	28.-
Clément Canne Bleue 2019 (50%)	30.-
Zacapa XO (40%)	42.-
St James VSOP (43%)	25.-

Demandez les cigares disponibles
Ask about our available cigars

COGNAC & BRANDY

Pierre Ferrand Renegade barrel (47.1%)	29.-
Hennessy VS (40%)	22.-
Hennessy VSOP (40%)	25.-
Hennessy XO (40%)	34.-
Remy Martin 1738 (40%)	24.-
Remy Martin VSOP (40%)	25.-
Remy Martin Louis XIII (40%) (2cl 170.-)	320.-

LIQUEURS | LIQUORS

Limoncello (30% Vol.)	16.-
Génépi (40% Vol.)	16.-
Amaretto (28% Vol.)	16.-
Kahlua (20% Vol.)	16.-
Bailey's (17% Vol.)	16.-
Cointreau (40% Vol.)	16.-
Marie-Brizard (25% Vol.)	16.-
Fernet (39% Vol.)	16.-
Jägermeister (35% Vol.)	16.-
Fernet (39% Vol.)	16.-
Sambuca (40% Vol.)	16.-
Abricotine (43% Vol.)	16.-
Williamine (43% Vol.)	16.-
Vieille prune G. Koenen (41% Vol.)	20.-
Mandarine Niels Rodin (32% Vol.)	20.-
Chartreuse (55% Vol.)	20.-
Patron XO Café (35% Vol.)	20.-

CALVADOS

Château du Breuil VSOP 20 ans (41%)	38.-
Roger Groult Vénérable (41%)	38.-

ARMAGNAC

Bas Armagnac 1990 (40%)	35.-
Château Laubade VSOP (40%)	22.-

BIÈRES | BEERS

BOUTEILLES | BOTTLES

Pietra, Bio, Sans Gluten (5.5%)	10.-
Boxer Blanche (3dl)	12.-
Boxer Old	12.-
Boxer Gourmande	12.-
Boxer Indian Pale	12.-
Calanda O%	8.-

PRESSION | DRAFT

Boxer Old Blonde (3dl)	10.-
Boxer Old Blonde (5dl)	15.-
Bière panaché monaco (3dl)	12.-
Pint panaché monaco (5dl)	17.-

SODAS | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Fanta, Sprite (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu red, blue (33cl)	8.-
Ramseier (33cl)	8.-
Fuse Tea citron, pêche lemon, peach (33cl)	8.-
Fever Tree Mediterranean (20cl)	8.-
Fever Tree Tonic (20cl)	8.-
Fever Tree Ginger Beer (20cl)	8.-
Fever Tree Ginger Ale (20cl)	8.-
Fever Tree Tonic Lemon (20cl)	8.-
Fever Tree Cucumber (20cl)	8.-
Sanbitter (10cl)	8.-
Redbull (25cl)	10.-
Jus d'abricot du Valais (20cl)	10.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature (50cl)	8.-
Valser Nature (70cl)	11.-
Valser Pétillante (50cl)	8.-
Valser Pétillante (70cl)	11.-
Perrier (33cl)	8.-

BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café, Ristretto, Espresso	6.-
Cappuccino	7.-
Chocolat chaud Hot chocolate	8.-
Thé Ronnefeldt	10.-
Vin chaud	12.-
Irish Coffee	24.-
Chocolat chaud, Bailey's	24.-
Café Amaretto	24.-
Café glacé Classique Iced coffee	12.-
Milkshake café Coffee Milkshake	16.-

MENU

Merci de vous adresser à notre personnel
de service pour prendre connaissance
des suggestions du jour.

*Kindly ask our service staff for
today's suggestions.*

À PARTAGER | TO SHARE

Malakoff au vieux Gruyère, pain de seigle, 20.-
moutarde au miel, chasselas (5 pièces)
Malakoff with aged Gruyère cheese, rye bread,
honey mustard, chasselas (5 pieces)

Charcuteries: saucisson fribourgeois, 36.-
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*

Fromages: Maréchal, Gruyère, 36.-
Tomme Vaudoise, Reblochon de Moudon 
Cheeses: Maréchal, Gruyère, Tomme
from the Canton of Vaud, Reblochon of Moudon

LES ENTRÉES | STARTERS

Salade mêlée, betteraves confites, pain noir, 23.-
vinaigrette à la livèche
Mixed salad, candied beets, black bread,
lovage vinaigrette

Soupe Tom Kha Kai, boutefas AOP, 26.-
poireaux confits à la truffe mélanosporum
Tom Kha Kai soup, boutefas PDO,
leek confit with melanosporum truffle

LES PLATS | MAIN DISHES

Burger vegan, viande «Beyond», 38.-
pain à la levure de bière, kimchi de
choucroute, mayonnaise végétale au kaki,
frites Vaudoises  

Vegan burger, «Beyond» meat, beer yeast bread,
red cabbage kimchi, persimmon
vegetable mayonnaise, fries from the
canton of Vaud

Burger au cochon fermier, pain brioché, 42.-
vacherin fribourgeois, pommes
Boskoop, moutarde au miel, pickles de
jalapeño, frites Vaudoises*
Free range pork burger, brioche bread, vacherin
from the canton of Fribourg, boskoop apples,
honey mustard, jalapeño pickles, fries from the
canton of Vaud*

Tagliatelles fraîches à la bolognaise, 38.-
tomates confites, parmesan
Fresh tagliatelle with bolognese sauce,
candied tomatoes, parmesan cheese

Tagliatelles fraîches à la courge de 36.-
muscade, pesto de pistaches
Fresh tagliatelle with nutmeg squash,
pistachio pesto

Sélection de pâtes vegan et sans gluten 32.-
disponible sur demande   
Selection of vegan and gluten-free pasta
available upon request

*Provenance | Origin:

Suisse: charcuterie, boeuf, cochon
Switzerland: cold cuts, beef, pig

DESSERTS

Millefeuille à la vanille, caramel beurre salé, 19.-
cachuètes torréfiées
Vanilla millefeuille, salted butter caramel,
roasted peanuts

Panna cotta au lait d'amande, 16.-
minestrone d'ananas   
Almond milk panna cotta, pineapple minestrone

Meringue française, crème double de 16.-
La Gruyère, fruits des bois
French meringue, double cream from
the Gruyère region, wild berries

Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml) 8.-
Ice cream & sorbet from the artisan glacier
(135 ml)

Café	Caramel salé
Coffee	Salted caramel

Chocolat	Passion
Chocolate	Passion fruit

Vanille Bourbon	Citron
Bourbon vanilla	Lemon

Abricot du Valais	Framboise
Wallis apricot	Raspberry

Fraise	Mangue
Strawberry	Mango

Double crème et meringue
Double cream and
meringue

Partagez votre expérience avec nous
Share your experience with us

 @hotelmiradorresortandspa

 @lemiradorresortandspa

