



LE MIRADOR
RESORT & SPA

Mirador Lounge

Vins / Wines

Champagnes

1 dl Btl
70/75cl Mag

Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut (12%)	18.-	98.-	180.-
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé (12%)	22.-	130.-	240.-
Laurent Perrier, Blanc de Blancs (12%)	-	160.-	300.-
Laurent-Perrier, Cuvée Grand Siècle (12%)	-	240.-	-
Louis Roederer, Collection 245 (12.5%)	-	135.-	290.-
Louis Roederer, Blanc de Blancs 2016 (12.5%)	-	185.-	-
Louis Roederer, Cristal 2015 Brut (12.5%)	-	480.-	-
Dom Pérignon, Vintage 2015 Brut (12.5%)	-	360.-	-

Blancs / White

Chasselas de Chardonne du moment	12.-	65.-	-
Petite Arvine, Cave du Bonheur (14.2%)	16.-	90.-	-
Sauvignon Blanc de Sancerre, Flores de Vincent Pinard (13%)	14.-	80.-	-
Corbières «Eidos», Château La Bastide (15%)	9.-	45.-	95.-
Vin Liqueureux : Fée du pressoir, Fabrice Neyroud 37.5cl (14%)	17.-	50.-	-

Rosés

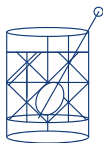
Corbières «Astrosa» Château la Bastide (13.5%)	10.-	50.-	-
Chardonne «Arpent», J.P Forestier (13.8%)	11.-	55.-	-
Côtes de Provence, Whispering Angel (13%)	12.-	60.-	115.-

Rouges / Red

Chardonne «Portebout» J.P Forestier (13.9%)	13.-	60.-	-
Cornalin du Valais, Domaine Jean-René Germanier (13.5%)	17.-	95.-	-
Gaujor, Château La Bastide (15%)	10.-	50.-	-
Saint-Emilion «de Quintus» 2020 (14.5%)	16.-	85.-	-

Cocktails Signatures

22.-



LEMON CLOUD

Italicus, Limoncello, sirop de sucre,
lemon juice, blanc d'œuf
Italicus, Limoncello, sugar syrup, lemon juice, egg white



ELDER STAR

Vodka, Vermouth blanc, Maraschino, jus ananas,
jus de pomme, jus de citron vert, sirop de sureau
*Vodka, white Vermouth, Maraschino, pineapple juice,
apple juice, lime juice, elderflower syrup*



SUMMER SAGE

Gin, absinthe, bitter cardamome,
sirop de sauge, jus de citron vert, ginger beer
Gin, absinthe, cardamom bitters, sage syrup, lime juice, ginger beer



COCKTAIL CRÉATION | COCKTAIL CREATION

24.-

Laissez-vous tenter par les créations de nos barmans,
ils créeront un cocktail sur mesure selon vos goûts !

*Let yourself be tempted by the creations of our bartenders,
they will craft a custom-made cocktail tailored to your tastes!*

Carafe à partager à plusieurs Carafe for Sharing

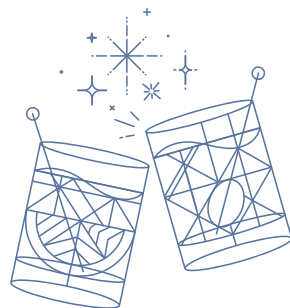
44.-

SANGRIA BLANCHE

Vin blanc, triple sec,
fruits frais, cannelle, vanille
White wine, mandarin liqueur, fresh fruits, cinnamon, vanilla

SANGRIA ROUGE

Vin rouge, alcool et sirop d'orange amère, romarin
Red wine, bitter orange liqueur and syrup, rosemary



Coup de Coeur

NEGRONI

Gin, Vermouth Rouge, amer à l'orange

Gin, Red Vermouth, orange bitters

OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, sucre blanc

Bourbon, Angostura bitters, white sugar

PORNSTAR MARTINI

Vodka infusée vanille maison, maracujas frais, purés passion, jus ananas

Homemade vanilla-infused vodka, fresh passion fruit, passion fruit purée, pineapple juice

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso

Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso

BASIL SMASH

Gin, sirop sucre, jus de citron, feuilles de basilic

Gin, sugar syrup, lemon juice, basil leaves

CLOVER CLUB

Gin, Vermouth dry, sirop framboise, jus de citron, blanc œuf

Gin, dry Vermouth, raspberry syrup, lemon juice, egg white

FRENCH 75

Gin, champagne, jus de citron, sirop de sucre

Gin, champagne, lemon juice, sugar syrup

PALOMA

Tequila, soda pamplemousse, jus de citron vert, sirop agave

Tequila, grapefruit soda, lime juice, agave syrup

MAÏ TAI

Rhum especial, Rhum Agricole, Triple sec, sirop orgeat, jus de citron vert

Especial rum, Agricole rum, Triple sec, orgeat syrup, lime juice

OLD CUBAN

Rhum blanc, Angostura bitter, Prosecco,

feuilles de menthe, sirop sucre, jus de citron vert

White rum, Angostura bitters, Prosecco, mint leaves, sugar syrup, lime juice

Nos Spritz

19.-

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ

Liqueur de citron
Prosecco, eau gazeuse
*Lemon liqueur, Prosecco
sparkling water*

DARK SPRITZ

Prosecco rosé, liqueur de violette,
fruits rouge et un trait de menthe
*Rosé Prosecco, violet liqueur, red berries,
and a hint of mint*

ITALICIUS SPRITZ

Liqueur de bergamotte
Prosecco, eau gazeuse
*Bergamot liqueur, Prosecco,
sparkling water*

HUGO SPRITZ

Liqueur de Sureau, Prosecco, menthe
fraîche, citron vert, eau gazeuse
*Elderflower liqueur, Prosecco,
fresh mint, lime, sparkling water*



Innocent Cocktails

16.-

BELLINI

Purée de pêche, champagne O% (sans alcool)

Peach purée, non-alcoholic champagne

BISSAP

Fleur d'hibiscus, menthe, miel, eau gazeuse

Hibiscus flower, mint, honey, sparkling water

LA VIE EN ROSE

Schrub fraise, eau de rose, thé au jasmin, eau pétillante

Schrub strawberry, rose water, jasmine tea, sparkling water

INNOCENT SPRITZ

Sirop orange, champagne O% (sans alcool), eau gazeuse

Orange syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water

INNOCENT HUGO

Sirop de sureau, champagne O% (sans alcool), eau gazeuse

Elderflower syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water

INNOCENT COLADA

Sirop de rhum caraïbes, purée noix de coco, jus ananas

Caribbean rum syrup, coconut purée, pineapple juice

THÉ FROID MAISON
HOME-MADE ICED TEA

12.-

LIMONADE MAISON
HOME-MADE LIMONADE

Préparés avec soin et inspiration, nos thés et limonades maison
vous réservent chaque jour une surprise
*Infused with care and inspiration, our homemade teas and lemonades
feature a daily surprise*

Innocent Drinks

BOISSONS SUCRÉES | SWEET DRINKS

Coca-Cola, Coca Zéro, Fanta, Sprite (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu red, blue (33cl)	8.-
Ramseier (33cl)	8.-
Fuse Tea citron, pêche lemon, peach (33cl)	8.-
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon (20cl)	8.-
Soda Pamplémousse (20cl)	8.-
Opaline Pomme / Abricot / Pomme-Framboise	8.-
Jus de cranberry / Tomate / Ananas	8.-
Redbull	9.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature ou Pétillante Still water or sparkling 50cl / 75cl	7.- / 10.-
---	------------

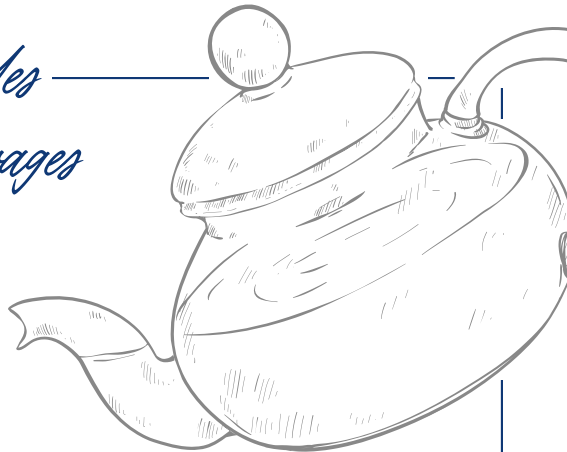
Boissons Chaudes Hot Beverages

Café, Ristretto, Espresso	8.-
Cappuccino, Latte ...	10.-

Thé Ronnefeldt 10.-

Fruits rouges | Red fruits
Morgentau | Herbal Swiss tea
English Breakfast
Green Dragon
Darjeeling
Earl Grey
Jasmin

Menthe | Mint
Rooibos (orange)
Verveine | Verbena
Camomille | Chamomile
Ayurveda - Herb & Ginger



Apéritifs

4cl

Campari (28.5%)	16.-
Martini Blanc/Rouge (15%) Floreale (0%)	16.-
Suze (21%)	16.-
Cynar (16.5%)	16.-
Carpano Bianco (14.9%) / Antica Formula (16.5%)	18.-
Pimm's (20%)	16.-

1dl

Kir Vin Blanc	12.-
Kir Royal	24.-
(crème de cassis/pêche/framboise)	

Anisés & Absinthe

4cl

Ricard (45%)	16.-
Pastis 51 (45%)	16.-
Pastis Larusée (45%)	18.-
Sambuca Molinari (40%)	16.-
Absinthe Verte Larusée (65%)	26.-

Bières / Beers

33cl

BOUTEILLES | BOTTLES

Bière blanche «Dame du lac» (5.6%)	12.-
Pietra bio, sans gluten (5.5%)	12.-
Bière sans alcool <i>without alcohol</i> (0%)	10.-
Bière Rouge (25cl - 3.5%)	10.-
Bière IPA (5.6%)	12.-

PRESSIONS | DRAFT

Boxer Old Blonde (30 cl)	9.-
Boxer Old Blonde (50 cl)	12.-
Bière panaché monaco (30 cl)	9.-
Pint panaché monaco (50 cl)	12.-

Spiritueux

Gins

4cl

Bombay Saphir (40%)	16.-
Nordès (40%)	16.-
Hendrick's (41.4%)	16.-
Monkey 47 (47%)	18.-
Empress Gin (42.5%)	20.-
Le Gin Christian Drouin (42%)	18.-
Citadelle (44%)	18.-
Roku Gin (43%)	16.-
Nginious (42%)	25.-
Ki No Bi (45.7%)	22.-
Windspiel (47%)	22.-

+ Tonic de votre choix (supplément CHF 2.-)

Rhums

Clairin Vaval Ansyen 42 Mois (48.8%)	30.-
Clairin Communal (43%)	25.-
Santa Teresa 1796 (40%)	24.-
Bumbu (40%)	20.-
Plantation 3 Stars (41.2%)	16.-
Zacapa XO (40%)	48.-
Eminente (41.3%)	22.-
Boukan Silver (42%)	20.-
Compagnie des Indes (57%)	20.-
Kirk and Sweeney (40%)	24.-

Vodkas

Ciroc (40%)	20.-
Belvédère (40%)	20.-
Grey Goose (40%)	24.-

Tequilas & Mezcal

Patron Silver (40%)	22.-
Patron Reposado (40%)	26.-
Patron Anejo (40%)	30.-
Clase Azul (40%)	48.-
Mezcal Casamigos (40%)	35.-

Scotland

Highlands

Aberfeldy 12y (40%)	20.-
Glen Deveron (40%)	20.-
Glenmorangie 10y (40%)	20.-
Oban 14y (43%)	28.-
Glenmorangie Nectar d'Or (46%)	28.-
Glenmorangie 18y (43%)	42.-

Speyside

Cardhu 12y (40%)	20.-
Glenfiddich 12y (40%)	20.-
Gragganmore 12y (40%)	20.-
Glenlivet 18y (43%)	30.-

Orkney

Highland Park 12y (40%)	22.-
-------------------------	------

Campbeltown

Springbank 10y (46%)	25.-
----------------------	------

Skye

Talisker 10y (45.8%)	22.-
----------------------	------

Islay

Big Peat (46%)	22.-
Caol Ila (43%)	22.-
Laphroaig Quarter Cask (48%)	22.-
Laphroaig 10y (40%)	22.-
Ardberg Ten (46%)	23.-
Lagavulin 16y (43%)	30.-

Blends

Chivas 12y (40%)	16.-
Chivas 18y (40%)	25.-
J.Walker, Black Label (40%)	16.-
J.Walker, King Georges V (43%)	98.-
Dewar's 12y (40%)	18.-
Dimple 15y (40%)	18.-

Irish

Redbreast 12y (40%)	22.-
Jameson (40%)	16.-
Middleton, Barry Crockett Legacy (46%)	45.-

USA

Jack Daniel's N.7 (40%)	16.-
Jack Daniel's Single Barrel (45%)	22.-
Bulleit Bourbon (45%)	20.-
Woodford Reserve Bourbon (43.2%)	22.-
Woodford Reserve Rye (45.2%)	22.-
Bib & Tucker (46%)	25.-
Whistle Pig 10y (50%)	25.-

Japan

Toki, Santori Whisky (43%)	20.-
Nikka from the Barrel (51.4%)	24.-
Nikka Coffee Malt Whisky (45%)	25.-
Nikka Session (43%)	38.-
Hibiki Harmony Master S (43%)	45.-

France

Version Française "Distillerie du Mont-Blanc" (50%)	35.-
---	------

Cognacs & Armagnacs

4cl

Hennessy XO (40%)	48.-
Castarède 1996 (40%)	38.-
Castarède XO (40%)	25.-
Laubade 1989 (40%)	35.-
François Voyer (40%)	20.-
Bourgoin 2 lies (40%)	25.-
Tariquet VSOP (40%)	20.-
Tariquet XO (40%)	24.-

Eau-de-Vie de Fruits

Abricotine Morand (43%)	18.-
Williamine Morand (43%)	16.-
Kirsch Morand (43%)	16.-
Mirabelle Morand (43%)	16.-
Framboise Morand (43%)	16.-
Calvados Drouin (40%)	20.-
Grappa Amarone (40%)	18.-
Grappa Oro 1840 (40%)	25.-
Pisco Capel (40%)	16.-

Liqueurs & Crèmes

Limoncello (30%)	16.-
Bailey's (17%)	16.-
Liqueur de menthe Morand (25%)	16.-
Amaretto Adriatico (28%)	16.-
Jägermeister (35%)	16.-
Amaro Nonino Reserva (35%)	22.-
Grand Marnier (40%)	16.-
Cointreau (40%)	16.-
Mandarine Napoléon (38%)	16.-
Vieille Prune Les 3 Rois (40%)	16.-
Chambord (16.5%)	16.-
Bénédictine (40%)	16.-
Génépi des Pères Chartreux (40%)	22.-
Chartreuse Verte (55%)	26.-
Chartreuse Jaune (43%)	24.-
Southern Comfort (35%)	16.-

Bar Menu

Caviar de Sologne



Servi avec blinis
et crème crue
Served with blinis
and raw cream

Baeri imperial 30g

60.-

Baeri imperial 50g

90.-

Oscietre imperial 30g

90.-

Oscietre imperial 50g

140.-

À Partager / To Share

Malakoffs à l'Étivaz – 6 pièces

18.-

Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces

Viande séchée des Grisons (G) (L)

24.-

Dried meat from the Grisons region

Jambon Cru Pata Negra (G) (L) (P)

26.-

Pata Negra Ham

Rebibe d'alpage, confiture de cerise noire (G)

21.-

Alpine rebibe, black cherry jam

Houmous au Zataar, pain pita (V) (G) (L)

20.-

Zataar hummus, with pita bread

Frites de patates douces, sauce Ranch (G)

18.-

Sweet potato fries, Ranch sauce

Focaccia, tapenade de poivrons rouges,

21.-

fromage frais ciboulette

Focaccia, red pepper tapenade, chive cream cheese

Véritables Rocks Shrimp, rouille au safran (L)

33.-

Original rock shrimp, saffron rouille



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Sans Noix
Nuts Free



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan

Classiques / Classics

Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan <i>Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan</i>	26.-
↪ avec suprêmes de poulet grillé <i>with grilled chicken breast</i>	34.-
Carpaccio de saumon, fenouil croquant, miel et citron vert <i>Salmon caroaccio, crunchy fennel, honey & lime</i>	24.-
Miraclub sandwich poulet, laitue, cheddar, lard (P) frites au paprika et salade verte <i>Miraclub chicken sandwich, lettuce, cheddar, bacon, paprika fries, and green salad</i>	36.-
Lobster roll, pain viennois, homard, rémoulade de cèleri branche et Granny Smith, chips à la truffe <i>Viennese bread, lobster, celery and Granny Smith remoulade, truffle chips</i>	40.-
Pizza, straciatella, tomates confites, pesto de pistaches, roquette <i>Sun-dried tomatoes, straciatella, pistachio pesto, arugula</i>	28.-
↪ avec Mortadelle de Bologne (P) <i>with Bologna Mortadella</i>	33.-
Wagyu Swiss-Cheeseburger, frites et salade verte <i>Wagyu Swiss-Cheeseburger with fries and green salad</i>	42.-
↪  Burger Vegan (V) (L) <i>Vegan burger</i>	36.-



Douceurs / Desserts

Mousse au chocolat, caramel beurre salé, riz soufflé <i>Chocolate mousse, salted butter caramel, puffed rice</i>	16.-
Salade de fruits, sorbet citron (V) (R) (L) <i>Fruit salad with lemon sorbet</i>	16.-
Churros, Dulce de Lèche	20.-
Assortiment de macarons <i>Selection of macarons</i>	20.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml) <i>Chocolat Chocolate, Vanille Vanilla, Fraise Strawberry, Café Coffee, Cassis Blackcurrant</i>	10.-



LE MIRADOR
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse: bœuf, poulet, viande séchée

Switzerland: beef, chicken, dried meat

Espagne: anchois, jambon | *Spain: anchovies, ham*

France: caviar

USA: crevettes | *USA: shrimps*

Norvège: saumon | *Norway: salmon*

Italie: mortadelle | *Italy: mortadella*