



LE MIRADOR
RESORT & SPA

Mirador Lounge

Champagnes

Vins / Wines

Btl
 1 dl 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.-	-
Salon, Blanc de Blancs 2013 (12%)	-	1450.-	-

Blancs / White

Chasselas de Chardonne du moment	12.-	65.-	-
Bourgogne Chardonnay, Domaine Faiveley (12.5%)	13.-	75.-	-
Sauvignon Blanc de Sancerre, Flores de Vincent Pinard (13%)	14.-	80.-	-
Petite Arvine, Cave du Bonheur (14.2%)	16.-	90.-	-
Vin Liqueureux : Fée du pressoir, Fabrice Neyroud 37.5cl (14%)	17.-	50.-	-

Rosés

Chardonne «Arpent», J.P Forestier (13.8%)	11.-	55.-	-
Côtes de Provence, Whispering Angel (13%)	12.-	60.-	115.-

Orange

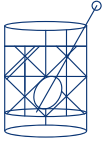
Tropical, Maison Vulpin (11%)	15.-	90.-	-
-------------------------------	------	------	---

Rouges / Red

Chardonne «Portebout» J.P Forestier (13.9%)	13.-	60.-	-
Plant Robert Vevey, Grand Cru (12,3%)	14.-	80.-	-
Saint-Emilion «de Quintus» (14.5%)	16.-	85.-	-

Cocktails Signatures

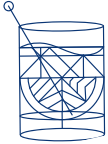
22.-



JUNGLE CROSS

Liqueur d'orange infusée à la mangue, Ginger Ale, papaye, vanille, Cordial Palo Santo, sirop de sucre, citron vert

Orange liqueur infused with mango, Ginger Ale, papaya, vanilla, Palo Santo Cordial, sugar syrup, lime juice



GENTIANE SOUR

Suze infusée au basilic, vermouth extra dry, Cordial Labdanum, bitter whisky barrel, vin rouge local, jus de citron jaune

Suze infused with basil, extra dry vermouth, labdanum Cordial, whisky barrel bitters, local red wine, lemon juice



HARVEST EMBER

Gin Drouin, Calvados Drouin, sirop de cannelle maison, jus de citron jaune, Angostura bitter

Drouin gin, Drouin Calvados, homemade cinnamon syrup, fresh lemon juice, Angostura bitters



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

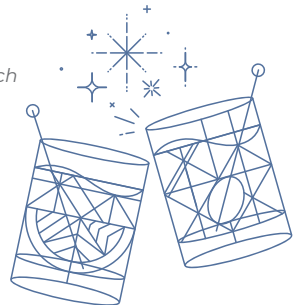
Vin blanc, triple sec, fruits frais, cannelle, vanille & pêche

White wine, mandarin liqueur, fresh fruits, cinnamon, vanilla & peach

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

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, vermouth rouge, Prosecco

Campari, red vermouth, Prosecco

OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura bitter, sucre blanc

Bourbon, Angostura bitters, white sugar

MANHATTAN

Rye whiskey, vermouth rouge, Angostura bitter

Rye whiskey, red vermouth, Angostura bitters

PORNSTAR MARTINI

Vodka infusée vanille maison, purée et liqueur passion, jus ananas

Homemade vanilla-infused vodka, purée & liqueur of passion fruit, 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

BRAMBLE

Gin, crème de mûre, sirop de sucre, jus de citron jaune

Gin, blackberry liqueur, sugar syrup, lemon juice

AVIATION

Gin, Maraschino, crème de violette, jus de citron jaune

Gin, Maraschino liqueur, crème de violette, lemon juice

NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Apérol, Chartreuse jaune, jus de citron vert

Mezcal, Aperol, yellow Chartreuse, 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

Liqueur de violette, Prosecco rosé,
fruits rouges
Violet liqueur, rosé Prosecco, red berries

ITALICUS 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.-

INNOCENT BELLINI

Purée de pêche, champagne O% (sans alcool)

Peach purée, non-alcoholic champagne

SAFETY CROSS

Gin sans alcool, purée de mangue, ginger beer,

jus de citron vert, Cordial Palo Santo

Alcohol-free gin, mango purée, ginger beer, lime juice,

Palo Santo Cordial

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

AMANDA LA COCO

Sirop de noix de coco, sirop d'amande, sirop de noisette,

jus de citron jaune, lait de coco, jus d'ananas

Coconut syrup, almond syrup, hazelnut syrup, lemon juice,

coconut milk, 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	8.- / 11.-
---	------------

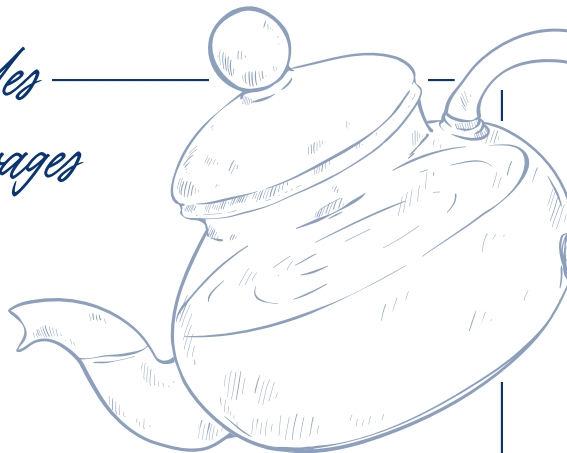
Boissons Chaudes Hot Beverages

Ristretto, Espresso / Café	7.-
Cappuccino, Latte ...	9.-
Double espresso	10.-
Iced Latte	12.-

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	20.-
(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 «Alpaca» (4.5%)	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.-
Brockman's (40%)	18.-

+ 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%)	40.-
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 Barell (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.-
Bourgoin 2 lies (40%)	25.-
Camus VS (40%)	20.-
Martell VS (40%)	22.-

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 50g

90.-

Oscietre imperial 50g

140.-

À Partager / To Share

Malakoffs à l'Étivaz – 6 pièces (N)

18.-

Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces

Viande séchée de boeuf (G) (L) (N)

24.-

Beef dried meat

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

26.-

Pata Negra Ham

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

21.-

Alpine rebibe, black cherry jam

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

20.-

Zataar hummus, with pita bread

Focaccia toastée, tapenade provençale (V) (N) (L)

18.-

Toasted focaccia with Provençal tapenade

Pinsa Romana, artichaud, straciatella, roquette, huile de truffe

26.-

Pinsa Romana with artichoke, stracciatella, arugula, and truffle oil

↪ avec Mortadelle de Bologne (P)

31.-

with Bologna Mortadella

Véritables Rocks Shrimp, mayonnaise aux épices (L)

36.-

Original rock shrimp, spice mayonnaise



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Sans Noix
Nuts Free



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan

Classiques / Classics

Egg muffin, saumon fumé, concombre, sauce hollandaise (N) <i>Egg muffin, smoked salmon, cucumber, hollandaise sauce</i>	26.-
Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan (S) (N) <i>Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan</i>	26.-
↪ avec filet mignon de poulet <i>with grilled chicken tenderloin</i>	34.-
Buratta des Pouilles, tomates jaunes, (S) (N) <i>Burrata from Puglia, yellow tomatoes, red fruit vinaigrette</i>	26.-
Carpaccio de poulpe, fenouil croquant, (N) (S) (L) <i>Octopus carpaccio, crunchy fennel, honey vinaigrette, Espelette pepper</i>	28.-
Miraclub sandwich, poitrine de dinde, laitue, cheddar, lard, frites au paprika ou salade verte (P) (N) <i>Miraclub sandwich, turkey breast, lettuce, cheddar, bacon, paprika fries or green salad</i>	34.-
Parmigiana d'aubergines, poivrons rouges aigres-doux, (V) (N) (L) <i>Eggplant parmigiana, sweet and sour red peppers, Kalamata olives, basil</i>	28.-
Chicken cheese naan, persil et oignons rouges, crème d'ail (N) <i>Chicken cheese naan, parsley and red onions, garlic cream</i>	40.-
Burger Suisse Black Angus, tomme Vaudoise, (N) <i>Swiss Black Angus Burger with tomme Vaudoise, served with paprika fries or green salad</i>	42.-
↪  Burger Vegan (V) (L) <i>Vegan burger</i>	39.-

Douceurs / Desserts

Cheesecake au yuzu, baies des bois <i>Yuzu cheesecake, wild berries</i>	16.-
Salade de fruits, sorbet au gingembre (V) (S) (L) <i>Fruit salad with ginger sorbet</i>	16.-
Tarte fine aux poires, glace vanille <i>Pear tart with vanilla ice cream</i>	20.-
Assortiment de macarons <i>Selection of macarons</i>	23.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) <i>Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)</i>	10.-
Chocolat Chocolate, Vanille Vanilla, Fraise Strawberry, Café Coffee, Cassis Blackcurrant	



LE MIRADOR
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse: bœuf, poulet, viande séchée, lard

Switzerland: beef, chicken, dried meat, lard

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

France: caviar

USA: crevettes | *USA: shrimps*

Norvège: saumon | *Norway: salmon*

Italie: mortadelle, poulpe | *Italy: mortadella, octopus*