



ROOM SERVICE MENU

Veuillez contacter le 820 | Please call 820

Champagnes et Vins

CHAMPAGNES

37.5cl 75cl

Laurent-Perrier, Cuvée Brut	55.-	98.-
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé	-	130.-
Dom Pérignon, Vintage 2015 Brut	-	360.-
Vin pétillant sans alcool French Bloom (bio, halal, vegan) <i>French Bloom non-alcoholic sparkling wine</i>	-	75.-

BLANCS | WHITE

La Botte Dorée, D. des Rueyres Suisse	35.-	65.-
Sauvignon Blanc de Sancerre, Flores de Vincent Pinard France	-	80.-
Bourgogne Chardonnay, Domaine Faiveley France	-	75.-
Petite Arvine, Cave du Bonheur Suisse	-	90.-
Vin liquoreux Sweet wine La Fée du Pressoir, Fabrice Neyroud, Chardonne, Suisse	50.-	-

ROUGES | RED

Cuvée Louis du Domaine Bovard, 35 cl or 70cl Suisse	40.-	80.-
Chardonne «Portebout» J.P Forestier Suisse	-	60.-
Plant Robert Vevey, Grand Cru Suisse	-	80.-
Saint-Emilion «de Quintus» France	-	85.-

ROSÉ

Whispering Angel Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Côtes de Provence	-	60.-
---	---	------

Apéritifs

4cl

Campari (23% Vol.)	16.-
Martini blanc, rouge white, red (15% Vol.)	16.-
Suze (20% Vol.)	16.-
Cynar (16.5% Vol.)	16.-
Kir vin blanc white wine (1dl)	12.-
Kir Royal (1dl)	24.-

Bières / Beers

33cl

Pietra, Bio, Sans Gluten Organic, gluten-free (5.5%)	10.-
--	------

Cocktails

Old Fashioned Bourbon, Angostura, sucre blanc <i>Bourbon, Angostura bitters, white sugar</i>	22.-
Negroni Gin, Vermouth Rouge, Campari <i>Gin, Vermouth, Campari</i>	22.-
Basil Smash Gin, sirop sucre, jus de citron, feuilles de basilic <i>Gin, sugar syrup, lemon juice, basil leaves</i>	22.-
Maï Tai Rhum brun, rhum agricole, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert <i>Dark rum, agricole rum, triple sec, orgeat syrup, lime juice</i>	22.-

MOCKTAILS

Innocent Spritz Sirop orange, champagne O% (sans alcool), eau gazeuse <i>Orange syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water</i>	16.-
Amanda la Coco Sirop de noix de coco, sirop de noisette, jus de citron jaune, lait d'amande, jus d'ananas <i>Coconut syrup, hazelnut syrup, lemon juice, almond milk, pineapple juice</i>	16.-
Safety Cross Gin sans alcool, purée de mangue, ginger beer, jus de citron vert, Cordial Palo Santo <i>Alcohol-free gin, mango purée, ginger beer, lime juice, Palo Santo Cordial</i>	16.-

Soft Drinks

33cl

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu red, blue (33cl)	8.-
Redbull (25cl)	9.-
Jus d'abricot, pomme, pomme framboise Apricot juice, apple or apple raspberry	8.-

Eaux Minérales | Mineral Water

Valser Nature, Légère Natural, light (50cl)	8.-
Valser Nature, Légère Natural, light (75cl)	11.-





LE MIRADOR RESORT & SPA

CARTE 12:00 - 22:30

MENU 12:00 PM - 10:30PM

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)

Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces

21.-

Viande séchée de boeuf (S) (L) (N)

Beef dried meat

28.-

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

Pata Negra Ham

31.-

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

Alpine rebibe, black cherry jam

22.-

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

Zataar hummus, with pita bread

26.-

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

Toasted focaccia with Provençal tapenade

24.-

Pinsa Romana, artichaud,

straciatella, roquette, huile de truffe

Pinsa Romana with artichoke, straciatella, arugula, truffle oil

avec Mortadelle de Bologne (P)

with Bologna Mortadella

31.-

Véritables Rocks Shrimp, mayonnaise aux épices (L)

Original rock shrimp, spice mayonnaise

38.-

Classiques / Classics

Egg muffin, saumon fumé, concombre, sauce hollandaise (N)

Egg muffin, smoked salmon, cucumber, hollandaise sauce

33.-

Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan (S) (N)

Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan

31.-

avec filet mignon de poulet

with grilled chicken tenderloin

39.-

Buratta des Pouilles, tomates jaunes, (S) (N)

vinaigrette aux fruits rouges

Burrata from Puglia, yellow tomatoes, red fruit vinaigrette

29.-

Carpaccio de poulpe, fenouil croquant, (N) (S) (L)

vinaigrette au miel, piment d'Espelette

Octopus carpaccio, crunchy fennel,

honey vinaigrette, Espelette pepper

31.-

Miraclub sandwich, poitrine de dinde, laitue, cheddar, (P) (N)

lard, frites au paprika ou salade verte

Miraclub sandwich, turkey breast, lettuce, cheddar,

bacon, paprika fries or green salad

41.-

Parmigiana d'aubergines, (V) (N) (L)

poivrons rouges aigres-doux, olives de Kalamata, basilic

Eggplant parmigiana, sweet and sour red peppers,

Kalamata olives, basil

32.-

Chicken cheese naan, persil et oignons rouges, crème d'ail (N)

Chicken cheese naan, parsley and red onions, garlic cream

49.-

Burger Suisse Black Angus, tomme Vaudoise, (N)

frites au paprika ou salade verte

Swiss Black Angus Burger with tomme Vaudoise,

served with paprika fries or green salad

48.-

Burger Vegan (V) (L)

Vegan burger

39.-



Service Charge

Service en chambre pour usage personnel 5.-
Room service for personal use

Douceurs / Desserts

Cheesecake au yuzu, baies des bois

Yuzu cheesecake, wild berries

19.-

Salade de fruits, sorbet au gingembre (V) (S) (L)

Fruit salad with ginger sorbet

19.-

Tarte fine aux poires, glace vanille

Pear tart with vanilla ice cream

23.-

Assortiment de macarons

Selection of macarons

23.-

Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml)

Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)

Chocolat | Chocolate, Vanille | Vanilla,

Fraise | Strawberry, Café | Coffee, Cassis | Blackcurrant

10.-

Night Selection

CARTE DE NUIT À PARTIR DE 22:30

NIGHT MENU FROM 10:30 PM

Salade verte (V) (S) (L)

Green salad

16.-

Rebibe d'alpage, confiture de cerises noires (S)

Alpine rebibe, black cherry jam

22.-

Viande séchée de boeuf (S) (L)

Dried beef meat

28.-

Tarte flambée vegan, crème végétale et légumes

Vegan flambeed tart with plant-based cream and vegetables

33.-

Pizza Margherita, roquette, tomate confite

Candied tomatoes, arugula

33.-

Rigatoni, sauce tomate, Grana Padano

Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano

33.-

Assiette mezze froid, houmous, baba ganoush,

mousakka, pain Libanais

Cold mezze plate, hummus, baba ganoush,

moussaka, Lebanese bread

56.-

Salade de fruits (V) (S) (L)

Fruit salad

19.-

Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml)

Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)

Chocolat | Chocolate, Vanille | Vanilla,

Fraise | Strawberry, Café | Coffee, Cassis | Blackcurrant

10.-

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



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Sans Noix
Nuts Free



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan

Prix incluant la TVA & le service | Prices include VAT & service