

Le Patio


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD*




SWISS DELUXE HOTELS

LES ENTRÉES

STARTERS

TENTACULE DE POULPE	Ⓞ Ⓛ	28.-
Mousseline de pois chiches, sauce gremolata, citron lime		
OCTOPUS TENTACLE		
Chickpea mousseline, gremolata sauce, lime		
TERRINE DE FAISANT AUX OLIVES	Ⓞ	24.-
Salade frisée aux câpres et raisinée		
PHEASANT TERRINE WITH OLIVES		
Frisée salad with capers and grape Vinaigrette		
GRAVLAX DE TRUITE	Ⓞ Ⓛ	26.-
Betterave confite au gin, pomme verte, aneth		
TROUT GRAVLAX		
Gin-candied beetroot, green apple, dill		
TARTARE DE BŒUF		30.-
Piment rouge, crème crue, riz soufflé		
BEEF TARTARE		
Red chili, crème fraîche, puffed rice		

LES PLATS VÉGÉTARIENS ET VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

SALADE DE RAMPON	Ⓥ Ⓞ Ⓛ Ⓝ	21.-
Noix caramélisées, vinaigrette à la framboise		
LAMB'S LETTUCE SALAD		
Caramelized Walnuts, Raspberry Vinaigrette		
VELOUTÉ DE MAÏS	Ⓥ Ⓞ Ⓛ	19.-
Émulsion au café, pop-corn		
CORN VELOUTÉ		
Coffee Emulsion, Popcorn		
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE	Ⓥ Ⓛ	30.-
Fricassée de champignons aux herbes		
POTATO GNOCCHI		
Mushroom fricassée with fresh herbs		
RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE	Ⓞ	36.-
Crémeuse de sésame à la noix de pécan		
BLACK TRUFFLE RISOTTO		
Hazelnut Sesame Cream		



LES PLATS

MAIN COURSES

PERCHES DU LAC LÉMAN	56.-
Frites fraîches, sauce tartare et salade verte	
<i>PERCH FROM LAKE GENEVA</i>	
<i>Fresh French fries, tartare sauce and green salad</i>	
LOUP DE MER	42.-
Fregola sarda, étuvé de poireaux, beurre blanc à la livèche	
<i>SEA BASS</i>	
<i>Sardinian fregola, braised leeks, lovage beurre blanc</i>	
JOUE DE PORC CONFITE À LA BIÈRE	40.-
Mousseline de pommes de terre, potimarron et broccoletti rôtis	
<i>BEER-BRAISED PORK CHEEK</i>	
<i>Potato mousseline, roasted red kuri squash and broccoletti</i>	
COIN DE CHEVREUIL	48.-
Chou rouge, spätzli, poire à Botzi, sauce poivrade	
<i>VENISON HAUNCH</i>	
<i>Red cabbage, spätzli, Botzi pear, sauce poivrade</i>	
PIÈCE DE BŒUF "SECRET CUT" (250G)  	50.-
Frites fraîches, pimentón de Padron, chimichurri	
<i>"SECRET CUT" BEEF STEAK (250G)</i>	
<i>Fresh French fries, Pimentón de Padrón, chimichurri</i>	

LES DOUCEURS

SWEETS

TARTELETTE MONT BLANC	18.-
Vermicelles aux marrons, crème à la vanille Bourbon	
<i>MONT BLANC TARTLET</i>	
<i>Chestnut vermicelli, Bourbon vanilla cream</i>	
TIRAMISU	18.-
Crème mascarpone, biscuit cuillère à l'amaretto	
<i>TIRAMISU</i>	
<i>Mascarpone cream, amaretto sponge fingers</i>	
RIZ AU LAIT DE COCO   	18.-
Ananas rôti, sorbet à la mangue	
<i>COCONUT RICE PUDDING</i>	
<i>Roasted pineapple, mango sorbet</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	18.-
Praliné pistache et fleur de sel, glace Fior di Latte	
<i>CHOCOLATE FONDANT</i>	
<i>Pistachio and fleur de sel praline, Fior di Latte ice cream</i>	
POÊLÉE DE MIRABELLES   	18.-
Sirop au Grand Marnier et à la verveine, sorbet gingembre	
<i>PAN-FRIED MIRABELLES</i>	
<i>Grand Marnier and verbena syrup, ginger sorbet</i>	
GLACES ET SORBET*	6.- la boule
Parfums au choix	
<i>ICE CREAM AND SORBET*</i>	
<i>Flavors of your choice</i>	

*Toutes nos glaces et sorbets sont artisanaux et issus de l'agriculture biologique. Ils sont fabriqués avec soin par l'entreprise vaudoise Kalan.

**All our ice creams and sorbets are artisanal and organic. They are carefully crafted by the Vaud-based company Kalan.*


Sans Gluten
Gluten Free


Sans Lactose
Lactose Free


Contient des Noix
Contains Nuts


Contient du Porc
Contains Pork


Végan
Vegan

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service

Prix en francs suisses, incluant la TVA et le service

For any allergies or dietary restrictions, please consult our staff

Prices in Swiss francs, including VAT & service

MENU CHASSE

GAME MENU

TERRINE DE FAISAN AUX OLIVES

Salade frisée, câpres, marmelade d'airelles

PHEASANT TERRINE WITH OLIVES

Frisée, capers, lingonberry relish

CIVET DE CERF AU CABERNET

Spätzli, chou rouge, poire à Botzi au safran

VENISON STEW WITH CABERNET

Spätzli, red cabbage, Botzi pear with saffron

TARTELETTE MONT BLANC

Vermicelles aux marrons, crème à la vanille Bourbon

MONT BLANC TARTLET

Chestnut vermicelli, Bourbon vanilla cream

85.-



LE MIRADOR
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse | Switzerland : bœuf, perche, truite, porc | beef, perch, trout, pork

France : loup de mer, faisan | sea bass, pheasant

Autriche | Austria : cerf, chevreuil | deer

Espagne | Spain : poulpe | octopus