



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 (G) (L) 24.-
Malakoffs with Etivaz cheese

Viande séchée des Grisons - 100 g 29.-
Grisons dried beef - 100 g

Jambon Cru Pata Negra - 100 g (P) 34.-
Pata Negra Ham - 100 g

Rebibe de sbrinz, confiture de coing (L) 26.-
Sbrinz rebibe, quince jam

Focaccia aux olives de Kalamata, huile d'olive (G) (V) 24.-
Focaccia with Kalamata olives, olive oil

Arancini cacio e pepe (G) (L) 28.-
Cacio e pepe arancini

Frites de panisse, sauce ranch (L) (V) 24.-
Panisse (chickpea fries), Ranch sauce

Croustillant de crevettes au basilic, mayonnaise piri-piri (G) 34.-
Crispy shrimps with basil, peri-peri mayonnaise

Classiques / Classics

Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan (G) (L) (G) 30.-
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan
↪ avec poulet 36.-
with grilled chicken

Miraclub sandwich, dinde, laitue, cheddar, lard, (G) (L) (P) (V) (G) 38.-
frites au paprika ou salade verte
Miraclub sandwich, turkey, lettuce, cheddar, bacon,
paprika French fries or green salad

Carpaccio de saumon fumé, blinis, moutarde douce (G) 34.-
au miel et à l'aneth
Smoked salmon carpaccio, blinis and honey-dill mustard

Baltimore crab cakes, trévisse acidulée, (G) (L) (G) 32.-
avocat, pamplemousse
Baltimore crab cakes with tangy radicchio, avocado, grapefruit

Gyoza au bœuf, salade de chou chinois, (G) (V) 38.-
condiment épicé au gingembre
Beef gyoza, Chinese cabbage salad, spicy ginger condiment

Chicken cheese naan, persil, menthe, oignons (G) (L) 46.-
rouges, mélasse de grenade
Chicken cheese naan, parsley, mint, red onions,
pomegranate molasses

Tomme au four, pommes de terre grenailles, salade verte (L) 36.-
Baked tomme, baby potatoes, and green salad

Burger suisse Black Angus, tomme vaudoise, (G) (L) (V) (G) 48.-
frites au paprika ou salade verte
Swiss Black Angus Burger with tomme Vaudoise,
served with paprika French fries or green salad



Service Charge

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

Douceurs / Desserts

Salade de fruits, sorbet au gingembre (V) 18.-
Fruit salad with ginger sorbet

Mirabrownie au chocolat - à partager (G) (L) (N) 34.-
praliné aux noisettes
Chocolate mirabrownie with hazelnut praline - to share

Tarte fine aux poires, glace vanille (G) (L) (N) 24.-
Pear tart with vanilla ice cream

Assortiment de macarons (L) (N) 26.-
Selection of macarons

Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) 10.-
Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)
Chocolat | Chocolate (V) Vanille | Vanilla (L),
Fraise | Strawberry (V), Café | Coffee (L), Cassis | Blackcurrant (V)

Night Selection

CARTE DE NUIT À PARTIR DE 22:30
NIGHT MENU FROM 10:30 PM

Salade verte (V) 16.-
Green salad

Rebibe d'alpage, confiture de coing (L) 26.-
Alpine rebibe, quince jam

Viande séchée des Grisons - 100 g 29.-
Grisons dried beef - 100 g

Pizza Margherita, roquette, tomates confites (L) (G) 33.-
Pizza Margherita, rucola, confit tomatoes

Tarte flambée végane, crème végétale, oignons, (V) (G) 33.-
courgettes, chou rouge
Vegan flambeed tart, plant-based cream, onions, zucchini,
red cabbage

Rigatoni, sauce tomate, Grana Padano (G) 33.-
Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano

Salade de fruits (V) 18.-
Fruit salad

Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) 10.-
Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)
Chocolat | Chocolate (V) Vanille | Vanilla (L),
Fraise | Strawberry (V), Café | Coffee (L), Cassis | Blackcurrant (V)

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse : bœuf, poulet, oeufs

Switzerland: beef, chicken, egg

Espagne : anchois, jambon | Spain: anchovies, ham

France : caviar, dinde | caviar, turkey

Bangladesh : crevettes | Bangladesh: shrimps

Norvège : saumon | Norway: salmon

Indonésie : crabe | Indonesia: crab



Contient du
porc
Contains pork



Contient du
gluten
Contains gluten



Contient du
lactose
Contains lactose



Contient des
noix
Contains nuts



Végan
Vegan



Option végane disponible
Vegan option available



Option sans gluten disponible
Gluten-free option available

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