

Le Patio



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



LES ENTRÉES

STARTERS

TENTACULE DE POULPE	ⓐ ⓑ	28.-
Houmous tiède, sauce gremolata, citron lime		
OCTOPUS TENTACLE		
Warm hummus, gremolata sauce, lime		
GRAVLAX DE TRUITE	ⓐ ⓑ	26.-
Betterave confite au gin, pomme verte, aneth		
TROUT GRAVLAX		
Gin-candied beetroot, green apple, dill		
TERRINE DE POULET		24.-
Salade frisée, jus au vinaigre, confiture aux airelles		
CHICKEN TERRINE		
Frisée salad, vinegar jus, lingonberry jam		
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.-
Bleuchâtel, pourpier d'hiver, noix caramélisées		
LAMB'S LETTUCE SALAD		
Bleuchâtel cheese, winter purslane, caramelized walnuts		
VELOUTÉ DUBARRY	Ⓥ ⓐ ⓑ	19.-
Huile d'amande, curry vert		
CAULIFLOWER SOUP		
Almond oil, green curry		
RAVIOLIS À LA RICOTTA		36.-
Épinards, beurre à la sauge		
RICOTTA RAVIOLI		
with spinach and sage butter		
RISOTTO À LA TRUFFE	ⓐ	34.-
Émulsion à la noix de coco		
TRUFFLE RISOTTO		
Coconut emulsion		
Ce plat est également proposé en version végane et sans lactose.		
A vegan and lactose-free version of this dish is also available.		



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 (G)	42.-
Choucroute, pommes de terre vapeur, sauce américaine	
<i>SEA BASS</i>	
<i>Choucroute, steamed potatoes, American sauce</i>	
CÔTE DE PORC MILANAISE	40.-
Beurre aux anchois, sucrose, gratin de macaronis au parmesan	
<i>MILANESE PORK CHOP</i>	
<i>Anchovy butter, little gem lettuce, Parmesan macaroni gratin</i>	
SOURIS D'AGNEAU (G)	42.-
Mousseline de patate douce, légumes racines, jus parfumé aux épices tajine	
<i>LAMB SHANK</i>	
<i>Sweet potato mousseline, root vegetables, tajine-spiced jus</i>	
PIÈCE DE BŒUF "SECRET CUT" (250 G) (G)	50.-
Frites fraîches, carottes Vichy, sauce au poivre	
<i>"SECRET CUT" BEEF STEAK (250 G)</i>	
<i>Fresh French fries, Vichy-style carrots, pepper sauce</i>	

LES DOUCEURS

SWEETS

MOELLEUX AU CHOCOLAT (N) 18.-
Praliné pistache, fleur de sel, glace fior di latte
CHOCOLATE FONDANT
Pistachio praline, fleur de sel, fior di latte ice cream

ANANAS RÔTI (V) (L) (G) 18.-
Tapioca au lait de coco, sorbet à la mangue
ROASTED PINEAPPLE
Coconut milk tapioca, mango sorbet

CAKE AUX DATTES (L) 18.-
Caramel au rhum, coing et crème double
DATE CAKE
Rum caramel, quince, double cream

TARTE MERINGUÉE (N) 18.-
Citron lime, cardamome verte
MERINGUE TART
Lime, green cardamom

MONT BLANC (G) 18.-
Vermicelles aux marrons, crème à la vanille Bourbon
MONT BLANC
Chestnut vermicelli, Bourbon vanilla cream

GLACES ET SORBET* 6.- la boule
Parfums au choix
*ICE CREAM AND SORBET**
Flavours of your choice

*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



LE MIRADOR
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse | Switzerland : bœuf, perche, truite, porc, poulet, agneau |
beef, perch, trout, pork, chicken, lamb

France : loup de mer | sea bass

Italie | Italy : poulpe | octopus

Pain | Bread : Suisse, France | Switzerland, France