

Le Patio

LES ENTRÉES

STARTERS

CHF

TARTARE D'OMBLE CHEVALIER ET DE FÉRA (G) (L)

28.-

Écume fumée, vinaigre anisé, cresson de fontaine

ARCTIC CHAR AND FERA TARTARE

Smoked espuma, anise vinegar, watercress

PASTÈQUE CONFITE À L'HIBISCUS (G)

25.-

Sérac, déclinaison de pêche, ananas

HIBISCUS-CONFIT WATERMELON

Sérac cheese, peach variations, pineapple

FOIE GRAS MI-CUIT (L)

34.-

Mirabelle, verveine et brioche

MI-CUIT FOIE GRAS

Mirabelle, verbena and brioche

SALADE MÉLÉE (V) (G) (L)

19.-

MIXED SALAD

LES PLATS

MAIN COURSES

CHF

FILET DE BŒUF ⑥ 1

49.-

Carottes marbrées, tagètes du jardin, jus corsé

BEEF FILLET

Marbled carrots, garden marigolds, rich jus

FILET DE BAR ⑥

45.-

Déclinaison de courgette, sauce vin blanc

SEA BASS FILLET

Courgette variations, white wine sauce

CARRÉ D'AGNEAU ⑥ 1

46.-

Tomates confites, ail, vinaigre de sauge, jus corsé d'agneau

RACK OF LAMB

Confit tomatoes, garlic, sage-infused vinegar, rich lamb jus

EN SUGGESTION/TO SUGGEST :

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS SUISSE

150.-

Avec sauce au poivre, frites et deux garnitures au choix

(pour deux personnes, 40 minutes d'attente, selon arrivage)

SWISS BLACK ANGUS BEEF RIB

With pepper sauce, French fries and two sides of your choice

(Serves two, 40-minute preparation time, depending on availability)

OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE ⑥

150.-

Sauce meunière et trois garnitures au choix

(pour deux personnes, 40 minutes d'attente, selon arrivage)

MEUNIÈRE ARCTIC CHAR

Meunière sauce, served with three sides of your choice

(Serves two, 40-minute preparation time, depending on availability)

LES GARNITURES

SIDES

CHF

PURÉE DE POMMES DE TERRE 
MASHED POTATOES

8.-

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON   
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

9.-

RISOTTO DE SAISON 
SEASONAL RISOTTO

10.-

FRITES   
FRENCH FRIES

8.-

LES DOUCEURS

SWEETS

CHF

CRÊPE SUZETTE

25.-

Flambée au Grand Marnier, glace à la vanille de Madagascar

CRÊPE SUZETTE

Flambéed with Grand Marnier, Madagascar vanilla ice cream

ABRICOT EN TROMPE-L'OEIL

18.-

Confit d'abricot, ganache à la vanille, coque en chocolat blanc

TROMPE-L'OEIL APRICOT

Candied apricot, vanilla ganache, white chocolate shell

SOUFFLÉ GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR

18.-

Crème anglaise

DARK CHOCOLATE FROZEN SOUFFLÉ

with crème anglaise

TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES ET PANNA COTTA NOIX DE COCO

18.-

RED BERRY TARTLET WITH COCONUT PANNA COTTA



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Contient des Noix
Contains Nuts



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan



Option sans lactose
Lactose-free option

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 : boeuf | Switzerland: beef

Irlande : agneau | Ireland : lamb

France : Foie gras, bar, omble chevalier | foie gras, sea bass, arctic char

Suisse, France | Switzerland, France : Pain | Bread

Nos cafés et nos thés sont issus de l'agriculture biologique.

Our coffes and teas are sourced from organic farming.