

Le Patio

LES ENTRÉES

STARTERS

CHF

GASPACHO FRAISE-BETTERAVE (V) (L)

19.-

Sorbet à l'estragon, focaccia

STRAWBERRY AND BEETROOT GAZPACHO

Tarragon sorbet, focaccia

FOIE GRAS MI-CUIT (L)

34.-

Déclinaison d'abricot et verveine, brioche

MI-CUIT FOIE GRAS

Apricot and verbena variations, brioche

TOMATE BRULÉE (V)

21.-

Vinaigre de tagète, croûton, eau de tomate

BURNT TOMATO

Tagetes vinegar, crouton, tomato water

SALADE MÉLÉE (V) (G) (L)

18.-

MIXED SALAD

LES PLATS

MAIN COURSES

CHF

FILET DE BŒUF

Aubergine, émulsion au foin

BEEF FILLET

Eggplant, hay emulsion

51.-

FILET DE LOUP DE MER

Blette, girolles, beurre blanc au gingembre, huile tranchée

SEA BASS FILLET

Swiss chard, girolles, ginger beurre blanc, herb oil

40.-

FILET D'AGNEAU

Cromesquis d'épaule d'agneau, persil, jus oriental

LAMB FILLET

Lamb shoulder croquette, parsley, oriental-style jus

44.-

TAGLIATELLES

Sauce tomate, stracciatella

TAGLIATELLE

Tomato sauce, stracciatella

32.-

EN SUGGESTION/TO SUGGEST :

BAR EN CROÛTE DE SEL

Avec soupe de poissons et trois garnitures au choix

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

SALT-CRUSTED SEA BASS

With fish soup and three sides of your choice

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

145.-

CÔTE DE BŒUF MATURÉE

Avec sauce au poivre, frites et deux garnitures au choix

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

DRY-AGED RIB STEAK

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

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

150.-

LES GARNITURES

SIDES

CHF

PURÉE DE POMMES DE TERRE (G)
MASHED POTATOES

8.-

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON (V) (G) (L)
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

9.-

RISOTTO RICOTTA COURGETTES (G)
ZUCCHINI AND RICOTTA RISOTTO

10.-

FRITES (V) (G) (L)
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

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 : veau, boeuf | Switzerland: veal, beef

Irlande : agneau | Ireland : lamb

France : Foie gras, bar, loup de mer | foie gras, sea bass

Suisse, France | Switzerland, France : Pain | Bread

*Nos cafés et nos thés sont issus de l'agriculture biologique.
Our coffees and teas are sourced from organic farming.*