



LE MIRADOR  
RESORT & SPA

# Mirador Lounge

# Vins / Wines

## Champagnes

|                                      | CHF  |       |       |
|--------------------------------------|------|-------|-------|
|                                      | 1 dl | 75 cl | 1,5 l |
| Laurent-Perrier, Cuvée Brut          | 18.- | 98.-  |       |
| Laurent-Perrier, Cuvée Rosé          | 22.- | 130.- | 240.- |
| Laurent-Perrier, Cuvée Grand Siècle  |      | 240.- |       |
| Louis Roederer, Collection 246       |      | 135.- | 290.- |
| Louis Roederer, Blanc de Blancs 2016 |      | 185.- |       |
| Louis Roederer, Cristal 2015 Brut    |      | 480.- |       |

## Blancs / White

|                                                                                   | CHF  |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|
|                                                                                   | 1 dl | 70 cl | 75 cl |
| Chasselas de Chardonne du moment                                                  | 12.- | 65.-  |       |
| Petite Arvine de Fully, Cave du Bonheur 2023                                      | 15.- |       | 90.-  |
| Johannisberg de Chardonne, Fabrice Ducret 2023                                    | 12.- | 70.-  |       |
| Vin Moelleux : La Porte de Novembre, Johannisberg du Valais, Maison Gilliard 2024 | 12.- |       | 60.-  |

## Rosés

|                                                                            | CHF  |       |  |
|----------------------------------------------------------------------------|------|-------|--|
|                                                                            | 1 dl | 75 cl |  |
| Montimbert, Garanoir, Gamay de Chardonne, La Vie en Rose 2024              | 12.- | 60.-  |  |
| Côtes de Provence, Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Whispering Angel 2024 | 12.- | 60.-  |  |

## Rouges / Red

|                                                                    | CHF  |       |  |
|--------------------------------------------------------------------|------|-------|--|
|                                                                    | 1 dl | 75 cl |  |
| Eidos Rouge, Syrah, Grenache de Corbières, Château La Bastide 2020 | 12.- | 60.-  |  |
| Valentina Andrei, Gamay vieilles vignes du Valais 2023             | 13.- | 80.-  |  |
| Portebout, Jean-Paul Forestier 2025                                | 12.- | 60.-  |  |

## Cocktails Signatures

CHF 24.-

### DARK SPRITZ

Liqueur de violette, prosecco, sirop de cassis, eau gazeuse, jus de citron  
Violet liqueur, Prosecco, blackcurrant syrup, sparkling water, lemon juice

### JUNGLE SPRITZ

Aperol infusé à la mangue et à la papaye, citron vert, Palo Santo, prosecco, eau gazeuse

Aperol infused with mango and papaya, lime, Palo Santo, prosecco and sparkling water

### SHADE OF GREY

Gin, jus de citron, sirop de sucre, Earl Grey, eau de rose, bitter foam  
Gin, lemon juice, sugar syrup, Earl Grey, rose water, bitter foam

### COCKTAIL OF THE WEEK

Une nouvelle création chaque semaine, imaginée par nos barmans.  
A new creation every week, crafted by our bartenders.



## COCKTAIL CREATION

CHF 25.-

Laissez-vous tenter par les créations de nos barmans,  
ils créeront un cocktail sur mesure selon vos goûts !

Let our bartenders surprise you with a cocktail  
crafted just for your tastes.



## Classiques / Classics

CHF 22.-

### NEGRONI

Gin, vermouth rouge, amer à l'orange  
Gin, red vermouth, orange bitters

### GREEN PARK

Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre, basilic, bitter de céleri  
Gin, fresh lemon juice, sugar syrup, basil, celery bitters

### PALOMA

Tequila, soda pamplemousse, jus de citron vert, sirop d'agave  
Tequila, grapefruit soda, lime juice, and agave syrup

### PORNSTAR MARTINI

Vodka infusée vanille maison, purée et liqueur passion, jus ananas  
Homemade vanilla-infused vodka, purée & liqueur of passion fruit, pineapple juice

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso  
Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso

### DAÏQUIRI

Rhum agricole, sirop de sucre, jus de citron  
Agricole rum, sugar syrup, lemon juice

Vos cocktails classiques favoris sont aussi disponibles, sur simple demande auprès de nos barmans.

*Your favorite classic cocktails are also available, just ask our bartenders.*

# Nos Spritz

CHF 19.-

## APÉROL SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse  
Aperol, Prosecco, sparkling water

## LIMONCELLO SPRITZ

Liqueur de citron  
prosecco, eau gazeuse  
Lemon liqueur, Prosecco, sparkling water

## ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamotte  
prosecco, eau gazeuse  
Bergamot liqueur, Prosecco, sparkling water

## HUGO SPRITZ

Liqueur de Sureau, prosecco, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse  
Elderflower liqueur, Prosecco, fresh mint, lime, sparkling water



# *Innocent Cocktails*

CHF 18.-

## **INNOCENT PIÑA**

Jus de citron vert, jus d'ananas, purée de coco, lait de coco, sirop de coco

Lime juice, pineapple juice, coconut purée, coconut milk, coconut syrup

## **INNOCENT RED**

Jus de cranberry, sirop de grenadine, jus de citron, purée de fraise

Cranberry juice, grenadine syrup, lemon juice, strawberry purée

## **INNOCENT SPRITZ**

Sirop orange, champagne O% (sans alcool), eau gazeuse

Orange syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water

## **INNOCENT HUGO**

Sirop de sureau, champagne O% (sans alcool), menthe, citron vert, eau gazeuse

Elderflower syrup, non-alcoholic champagne, mint, lime, sparkling water

## **INNOCENT BELLINI**

Purée de pêche, champagne O% (sans alcool)

Peach purée, non-alcoholic champagne

## **THÉ FROID MAISON HOME-MADE ICED TEA**

CHF 12.-

## **“LIMONADE” MAISON HOME-MADE “LIMONADE”**

Préparés avec soin et inspiration, nos thés et limonades maison  
vous réservent chaque jour une surprise.

Infused with care and inspiration, our homemade teas and lemonades feature  
a daily surprise.

# Innocent Drinks

## BOISSONS SUCRÉES | SOFT DRINKS

CHF

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| Sirop à l'eau                                                      | 5.- |
| Diabolo                                                            | 8.- |
| Coca-Cola, Coca Zéro, Fanta, Sprite (33cl)                         | 8.- |
| Rivella rouge, bleu   red, blue (33cl)                             | 8.- |
| Ramseier (33cl)                                                    | 8.- |
| Fuse Tea citron, pêche   lemon, peach (33cl)                       | 8.- |
| Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon (20cl)          | 8.- |
| Soda Pamplemousse (20cl)                                           | 8.- |
| Opaline Abricot / Pomme-Framboise (25cl)                           | 8.- |
| Jus de cranberry / Tomate / Ananas / Orange / Pamplemousse / Pomme | 8.- |
| San Bitter (10cl)                                                  | 8.- |
| Redbull (25cl)                                                     | 9.- |

## EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

CHF

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| Valser Nature ou Pétillante   <i>Still water or sparkling</i> |            |
| 50cl / 75cl                                                   | 8.- / 11.- |

# Boissons Chaudes Hot Beverages

|                            | CHF  |                                     | CHF  |
|----------------------------|------|-------------------------------------|------|
| Ristretto, Espresso / Café | 7.-  | Thé Ronnefeldt                      | 10.- |
| Expresso macchiato         | 7.-  | Fruits rouges   <i>Red fruits</i>   |      |
| Café décaféiné             | 7.-  | Morgentau   <i>Herbal Swiss tea</i> |      |
| Cappuccino, Latte          | 9.-  | English Breakfast                   |      |
| Café renversé              | 9.-  | Green Dragon                        |      |
| Latte Macchiato            | 9.-  | Darjeeling                          |      |
| Double expresso            | 10.- | Earl Grey                           |      |
| Iced Coffee                | 10.- | Jasmin                              |      |
| Iced Latte                 | 12.- | Menthe   <i>Mint</i>                |      |
| Chocolat chaud             | 12.- | Rooibos (orange)                    |      |
|                            |      | Verveine   <i>Verbena</i>           |      |
|                            |      | Camomille   <i>Chamomile</i>        |      |
|                            |      | Ayurveda - Herb & Ginger            |      |



Notre café est issu de l'agriculture biologique.  
Our coffee is organically sourced.

## Apéritifs

CHF / 4 cl

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Campari (28.5% vol.)                                      | 16.- |
| Suze (21% vol.)                                           | 16.- |
| Cynar (16.5% vol.)                                        | 16.- |
| Carpino Bianco (14.9% vol.) / Antica Formula (16.5% vol.) | 18.- |
| Pimm's (20% vol.)                                         | 16.- |

CHF / 1dl

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Kir Vin Blanc                     | 12.- |
| Kir Royal                         | 20.- |
| (crème de cassis/pêche/framboise) |      |

## Anisés & Absinthe

CHF / 4 cl

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Ricard (45% vol.)                 | 16.- |
| Pastis 51 (45% vol.)              | 16.- |
| Sambuca Molinari (40% vol.)       | 16.- |
| Absinthe Verte Larusée (65% vol.) | 26.- |

## Bières / Beers

### BOUTEILLES | BOTTLES

CHF / 33 cl

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Bière sans alcool   <i>without alcohol</i> (0% vol.) | 10.- |
| Bière IPA (5.6% vol.)                                | 12.- |

### PRESSIONS | DRAFT

CHF

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Boxer Old Blonde (30 cl)               | 9.-  |
| Boxer Old Blonde (50 cl)               | 12.- |
| Bière panaché   Monaco   Picon (30 cl) | 9.-  |
| Pint panaché   Monaco   Picon (50 cl)  | 12.- |

# Spiritueux

## Gins

CHF / 4 cl

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Bombay Sapphire (40% vol.) | 16.- |
| Nordès (40% vol.)          | 16.- |
| Hendrick's (41.4% vol.)    | 16.- |
| Monkey 47 (47% vol.)       | 18.- |
| Citadelle (44% vol.)       | 18.- |
| Roku Gin (43% vol.)        | 16.- |
| Empress (42,5% vol.)       | 20.- |
| Drouin (42% vol.)          | 18.- |
| Brockman's (40% vol.)      | 18.- |

+ Tonic de votre choix (supplément CHF 2.-) | + *Select your tonic* + CHF 2.-

## Rhums

CHF / 4 cl

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Clairin Vaval Ansyen 42 Mois (48.8% vol.) | 30.- |
| Clairin Communal (43% vol.)               | 25.- |
| Santa Teresa 1796 (40% vol.)              | 24.- |
| Bumbu (40% vol.)                          | 20.- |
| Plantation 3 Stars (41.2% vol.)           | 16.- |
| Zacapa XO (40% vol.)                      | 40.- |

## Vodkas

CHF / 4 cl

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Ciroc (40% vol.)      | 20.- |
| Belvédère (40% vol.)  | 20.- |
| Grey Goose (40% vol.) | 24.- |

## Tequilas & Mezcal

CHF / 4 cl

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Patron Silver (40% vol.)    | 22.- |
| Patron Reposado (40% vol.)  | 26.- |
| Patron Anejo (40% vol.)     | 30.- |
| Clase Azul (40% vol.)       | 48.- |
| Mezcal Casamigos (40% vol.) | 35.- |

## SCOTLAND

### Highlands

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Glenmorangie 12y (40% vol.)         | 20.- |
| Oban 14y (43% vol.)                 | 28.- |
| Glenmorangie Nectar d'Or (46% vol.) | 28.- |
| Glenmorangie 18y (43% vol.)         | 42.- |

### Speyside

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Glenfiddich 12y (40% vol.) | 20.- |
| Glenlivet 18y (43% vol.)   | 30.- |

### Orkney

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Highland Park 12y (40% vol.) | 22.- |
|------------------------------|------|

### Skye

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Talisker 10y (45.8% vol.) | 22.- |
|---------------------------|------|

### Islay

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Caol Ila (43% vol.)               | 22.- |
| Laphroaig Quarter Cask (48% vol.) | 22.- |
| Laphroaig 10y (40% vol.)          | 22.- |
| Lagavulin 16y (43% vol.)          | 30.- |

### Blends

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Chivas 12y (40% vol.)               | 16.- |
| Chivas 18y (40% vol.)               | 25.- |
| J.Walker, Black Label (40% vol.)    | 16.- |
| J.Walker, King Georges V (43% vol.) | 98.- |

## IRELAND

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Jameson (40% vol.)                          | 16.- |
| Middleton, Barry Crockett Legacy (46% vol.) | 45.- |

## USA

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Jack Daniel's N.7 (40% vol.)           | 16.- |
| Jack Daniel's Single Barrel (45% vol.) | 22.- |
| Bulleit Bourbon (45% vol.)             | 20.- |
| Bulleit Rye (45% vol.)                 | 20.- |
| Woodford Reserve Bourbon (43.2% vol.)  | 22.- |

## JAPAN

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Toki, Santori Whisky (43% vol.)     | 20.- |
| Nikka from the Barrel (51.4% vol.)  | 24.- |
| Nikka Coffee Malt Whisky (45% vol.) | 25.- |
| Nikka Session (43% vol.)            | 38.- |
| Hibiki Harmony Master S (43% vol.)  | 45.- |

## FRANCE

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Version Française "Distillerie du Mont-Blanc" (50% vol.) | 35.- |
|----------------------------------------------------------|------|

## *Cognacs & Armagnacs*

CHF / 4 cl

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Hennessy XO (40% vol.)    | 48.- |
| Castarède 1996 (40% vol.) | 38.- |
| Castarède XO (40% vol.)   | 25.- |
| Laubade 1989 (40% vol.)   | 35.- |
| Martell VS (40% vol.)     | 22.- |
| Camus VSPO (40% vol.)     | 22.- |

## *Eaux-de-Vie de Fruits*

CHF / 4 cl

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Abricotine Morand (43% vol.) | 18.- |
| Williamine Morand (43% vol.) | 16.- |
| Kirsch Morand (43% vol.)     | 16.- |
| Mirabelle Morand (43% vol.)  | 16.- |
| Framboise Morand (43% vol.)  | 16.- |
| Calvados Drouin (40% vol.)   | 20.- |
| Grappa Amarone (40% vol.)    | 18.- |
| Grappa Oro 1840 (40% vol.)   | 25.- |

## *Liqueurs & Crèmes*

CHF / 4 cl

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Limoncello (30% vol.)                 | 16.- |
| Bailey's (17% vol.)                   | 16.- |
| Liqueur de menthe Morand (25% vol.)   | 16.- |
| Amaretto Adriatico (28% vol.)         | 16.- |
| Jägermeister (35% vol.)               | 16.- |
| Amaro Nonino Reserva (35% vol.)       | 22.- |
| Grand Marnier (40% vol.)              | 16.- |
| Cointreau (40% vol.)                  | 16.- |
| Vieille Prune Les 3 Rois (40% vol.)   | 16.- |
| Chambord (16.5% vol.)                 | 16.- |
| Bénédictine (40% vol.)                | 16.- |
| Génépi des Pères Chartreux (40% vol.) | 22.- |
| Chartreuse Verte (55% vol.)           | 26.- |
| Chartreuse Jaune (43% vol.)           | 24.- |

# Bar Menu

## A Partager / To Share

CHF

Malakoffs à l'Étivaz (6 pièces) (G) (L) 21.-  
Malakoffs with Etivaz cheese (6 pieces)

Planche de charcuterie : jambon cru, speck, viande des Grisons 26.-  
Charcuterie board: smoked ham, speck, and air-dried Grisons beef (P) (G) (N) (G) (N)

Planche de fromages : Bleuchâtel, gruyère, tomme vaudoise, 26.-  
reblochon, compotée de figues (G) (N) (L) (G) (N)  
Cheese board: Bleuchâtel, gruyère, Vaud tomme, reblochon, fig compote

Planche mixte : gruyère, Bleuchâtel, reblochon, tomme vaudoise, 28.-  
salami, jambon fumé, speck (P) (G) (N) (L) (G) (N)  
Mixed board: gruyère, Bleuchâtel, reblochon, Vaud tomme, salami, smoked ham, speck, and air-dried Grisons beef

Jambon ibérique Bellota 8Og (P) 28.-  
Bellota Iberian ham 8Og

Gaspacho de fruits rouges et légumes d'été (V) (G) (G) 24.-  
Red berry and summer vegetable gazpacho

Croustillants de crevettes au basilic, 24.-  
sauce mangue épicée (6 pièces)  
Crispy basil shrimp, spicy mango sauce (6 pieces)

Houmous de pois chiches, pain pita 18.-  
Chickpea hummus, pita bread

Pimiento de Padrón 16.-

(P)

Contient du porc  
Contains pork

(G)

Contient du gluten  
Contains gluten

(L)

Contient du lactose  
Contains lactose

(N)

Contient des noix  
Contains nuts

(V)

Végan  
Vegan

V

Option végétane disponible  
Vegan option available

G

Option sans gluten disponible  
Gluten-free option available

N

Option sans noix disponible  
Nut-free option available

## Classiques / Classics

CHF

- Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan (G) (L) (V) 26.-  
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan
- ↪ avec poulet ou crevettes 32.-  
with grilled chicken or shrimps
- Miraclub sandwich, dinde, laitue, cheddar, lard, (G) (L) (P) (V) (V) 34.-  
oeuf, frites au paprika ou salade verte  
Miraclub sandwich, turkey, lettuce, cheddar, bacon,  
egg, paprika French fries or green salad
- Burger de poulet mariné au paprika, panure panko, cornichons, 42.-  
sauce aigre-douce et salade (N) (G)  
*Paprika-marinated chicken burger with panko coating, pickles, sweet and  
sour sauce, and lettuce*
- Burger de steak haché de bœuf suisse, gruyère, salade, tomate, 42.-  
sauce cocktail, mayonnaise (G) (N) (L)  
*Swiss beef burger with gruyère cheese, lettuce, tomato, cocktail sauce,  
and mayonnaise*
- Poke bowl, edamame, chou rouge, carottes, avocat, (V) 30.-  
riz à sushi et vinaigrette asiatique  
Poke bowl with edamame, red cabbage, carrots, avocado,  
sushi rice, and Asian dressing
- ↪ avec thon rouge 34.-  
with red tuna
- Tartare de bœuf, assaisonnement maison, frites et pain toasté 34.-  
(classique ou pimenté)  
*Beef tartare, homemade seasoning, French fries, and toasted bread  
(classic or spicy)*

## Douceurs / Desserts

CHF

- Assortiment de macarons (V) (N) 18.-  
Selection of macarons
- Cheesecake basque à la vanille, coulis de fruits rouges (G) (L) 16.-  
Basque-style vanilla cheesecake served with a red fruit coulis
- Crème brûlée à la pistache (L) 16.-  
Pistachio crème brûlée
- Salade de fruits avec sorbet citron (V) 16.-  
Fruit salad with lemon sorbet
- Brownie aux noix de pécan, crème anglaise à la vanille (L) (G) (N) 16.-  
Pecan brownie, vanilla custard
- Sélection de glaces et sorbets artisanaux 4.-  
Selection of artisanal ice creams and sorbets



LE MIRADOR  
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse : dinde, poulet, boeuf, porc

Switzerland: turkey, chicken, beef, pork

France : poissons | fishes

Espagne : jambon ibérique | Spain : Iberian ham

Italie : jambon de Parme | Italy: Parma ham

Vietnam: crevettes | shrimps

Pain | Bread : Suisse et France | Switzerland and France

**Tous les prix sont indiqués en francs suisses et incluent la TVA et le service.**

**All prices are listed in Swiss francs and include VAT and service.**