



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 2024	15.-		90.-
Johannisberg de Chardonne, Fabrice Ducret 2024	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 2025	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 2024	13.-	80.-	
Portebout, Jean-Paul Forestier 2024	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 7.-
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.