

Le Patio

LES ENTRÉES

STARTERS

CHF

ROYALE DE FOIE BLOND DE VOLAILLE DE BRESSE

34.-

Omble mi-cuit, émulsion légère à la verveine et bouillon de volaille réduit

BRESSE POULTRY LIVER ROYALE

Half-cooked Arctic char, light verberna emulsion and reduced poultry broth

ŒUF PARFAIT

28.-

Racine oubliée, truffe noire d'automne, Sbrinz, jus de volaille herbacé

PERFECT EGG

Forgotten root, autumn black truffle, Sbrinz, poultry herb jus

CRÈME BRÛLÉE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

30.-

Composition automnale

WILD MUSHROOM CRÈME BRÛLÉE

Autumn composition

SALADE MÉLÉE

19.-

MIXED SALAD

LES PLATS

MAIN COURSES

CHF

CABILLAUD NACRÉ

52.-

Déclinaison de butternut, fraîcheur de whisky

PEARLY COD

Butternut medley, whisky freshness

PIGEON DE BRESSE MIÉRAL

62.-

Betteraves en textures, sauce salmi

MIÉRAL BRESSE PIGEON

Beetroots in textures, salmi sauce

BŒUF DANS L'ESPRIT D'UN POT-AU-FEU

58.-

Truffe noire d'automne, foie gras, sous feuillage

BEEF IN A POT-AU-FEU STYLE

Autumn black truffle, foie gras, puff pastry

SOLE MEUNIÈRE

95.-

Sauce meunière, frites et salade

SOLE MEUNIÈRE

Meunière sauce, French fries and salad

EN SUGGESTION/TO SUGGEST :

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS SUISSE

170.-

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)

LES GARNITURES

SIDES

CHF

PURÉE DE POMMES DE TERRE 	8.-
MASHED POTATOES	
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON   	9.-
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES	
RISOTTO DE SAISON 	10.-
SEASONAL RISOTTO	
FRITES   	8.-
FRENCH FRIES	

LES DOUCEURS

SWEETS

CHF

- CRÊPE SUZETTE

Flambée au Grand Marnier, glace à la vanille de Madagascar

CRÊPE SUZETTE

Flambéed with Grand Marnier, Madagascar vanilla ice cream

25.-
- POIRE EN TROMPE-L'OEIL 

Ganache infusée au poivre de Voatsiperifery, sauce au caramel brûlé et poire Botzi pochée au vin cuit

PEAR TROMPE-L'ŒIL

Voatsiperifery pepper-infused ganache, burnt caramel sauce, and Botzi pear poached in cooked wine

18.-
- SOUFFLÉ GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR 

Crème anglaise

DARK CHOCOLATE FROZEN SOUFFLÉ

with crème anglaise

18.-
- TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES ET PANNA COTTA NOIX DE COCO

RED BERRY TARTLET WITH COCONUT PANNA COTTA

18.-



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Contient des Noix
Contains Nuts



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan



Option sans gluten disponible
Gluten-free option available



Option sans lactose
Lactose-free option



Option sans noix disponible
Nut-free option available

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, poulet | Switzerland: beef, chicken

Islande : omble chevalier | Iceland : arctic char

France : pigeon, cabillaud, sole | pigeon, cod, sole

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.