



# ROOM SERVICE



## MENU

Veillez contacter le 820 | Please call 820

CARTE 12H00 - 22H30  
MENU 12:00 PM - 10:30PM


### L'APÉRITIF | APPETIZER

Malakoffs à l'Étivaz – 6 pièces  
Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces

Viande séchée des Grisons    
Dried meat from the Grisons region

Patatas bravas oignons nouveaux, sauce verte  
Patatas bravas, spring onions, green sauce

Croustillant de crevettes au basilic mangue épicée  
Crispy shrimp with basil, spicy mango

Rebibe d'alpage bio, confiture de cerises noires   
Organic alpine rebibe, black cherry jam

Caviar Oscière de Sologne 50g  
Oscietra caviar from Sologne 50g

### CLASSIQUES | CLASSICS

Salade César, oeuf, anchois, croutons, parmesan  
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan

Avec suprêmes de volaille grillés  
With grilled chicken breast

Focaccia toastée, caviar d'artichaut, burrata, roquette et truffe d'été  
Toasted focaccia, artichoke caviar, burrata, arugula, and summer truffle




Tataki de thon rouge, vierge de légumes, gaspacho de pastèque  
Red tuna tataki, vegetable medley, watermelon gazpacho

Club sandwich au poulet, frites et salade verte  
Chicken club sandwich with fries and green salad

Wagyu cheeseburger, frites et salade verte  
Wagyu cheeseburger, fries and green salad

### DOUCEURS | DESSERTS

Cheesecake à la vanille, coulis de fruits rouges 18.-  
Vanilla cheesecake with red berry coulis




Salade de fruits sorbet citron, sirop à l'hibiscus    18.-  
Fruit salad with lemon sorbet, hibiscus syrup

Assortiment de macarons pistache, chocolat, framboise 20.-  
Selection of macarons, pistachio, chocolate, raspberry

Glaces et sorbets de l'artisan glacier 10.-  
Ice cream and sorbet from the artisan glacier

CARTE DE NUIT À PARTIR DE 22h30  
NIGHT MENU FROM 10:30 PM

### CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

21.- Salade verte, sauce française    20.-  
Green salad, french sauce

28.- Rebibe d'alpage bio  24.-  
Organic alpine rebibe

20.- Viande séchée des Grisons   28.-  
Dried meat from the Grisons region

30.- Tarte flambée aux légumes   32.-  
Flambeed tart with vegetables

24.- Croque-monsieur à la dinde et au vieux Gruyère 32.-  
Croque-monsieur sandwich with turkey and aged Gruyere cheese

160.- Cheesecake à la vanille 18.-  
Vanilla cheesecake

Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml) 10.-  
Ice cream & sorbet from the artisan glacier (135 ml)

29.-

### PROVENANCES | ORIGIN

Suisse: bœuf, poulet, dinde | Switzerland: beef, chicken, turkey  
France: caviar

Nos thés et cafés sont élaborés de manière durable.  
Our tea and coffee are sustainably sourced.

Prix incluant la TVA & le service | Prices include VAT & service

 Sans gluten  Sans lactose  Vegan

42.-

46.-



## BOISSONS | DRINKS

### CHAMPAGNES

	37.5cl	75cl
Louis Roederer, Collection 244	135.-	
Louis Roederer Rosé «Vintage»	180.-	
Vin pétillant sans alcool French Bloom	75.-	
French Bloom (bio, halal, vegan)		

### BLANCS | WHITE

Suisse | Switzerland

La Fin de la Pierraz, Jean-Paul Forestier, Chardonne	33.-	65.-
Saint-Saphorin, Le Méridien Bovard, Chardonne	35.-	62.-
La Fée du Pressoir, Fabrice Neyroud, Chardonne, vin liquoreux (50cl)	70.-	

France

Eidos, Château La Bastide, Corbières	30.-	58.-
Chablis, Domaine Billaud-Simon	55.-	

### ROUGES | RED

Suisse | Switzerland

Cuvée Louis Domaine Bovard	42.-	85.-
Portebout Jean Paul Forestier (Pinot noir, Gamay) (50cl)	55.-	60.-
Gamaret Barrique	52.-	

France

Eidos, Château La Bastide, Corbières	36.-	62.-
--------------------------------------	------	------

### ROSÉ

Corbières «Astrosa» Château la Bastide	42.-	
--	------	--

### APÉRITIFS

	4cl	
Campari (23% Vol.)	12.-	
Martini blanc, rouge   white, red (15% Vol.)	12.-	
Suze (20% Vol.)	12.-	
Cynar (16.5% Vol.)	12.-	
Kir vin blanc   white wine (1dl)	12.-	
Kir Royal (1dl)	24.-	

### BIÈRES | BEERS

	4cl	
Pietra, Bio, Sans Gluten   Organic, gluten-free (5.5%)	10.-	

### COCKTAILS

		33cl
Mojito		22.-
Rhum, sirop de sucre, citron vert, menthe, eau gazeuse, Angostura   Rhum, cane syrup, lime, mint, soda, Angostura		
Negroni		25.-
Gin, Vermouth Rouge, Campari   Gin, Vermouth, Campari		
Moscow Mule		25.-
Vodka, citron vert, sirop de sucre, ginger beer   Vodka, lime, cane syrup, ginger beer		
Maple Muled Cider		25.-
Cidre brut, rhum épicé, sirop d'érable   Dry cider, spicy rum, maple syrup		

### MOCKTAILS

Virgin Spritz		14.-
Sirop d'Orange Spritz, Rivella bleu, eau Gazeuse   Orange syrup Spritz, blue rivella, sparkling water		
Mirador Temple		16.-
Sirop de cassis, citron vert, limonade   Blackcurrant syrup, lime, limonade		
Berry Forest		16.-
Purée de fruits rouges, jus de cranberry et pamplemousse   Red fruit puree, cranberry and grapefruit juice		

### SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu   red, blue (33cl)	8.-
Redbull (25cl)	10.-
Jus d'abricot du Valais   Valais apricot juice	10.-

### EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature, Légère   Natural, light   (50cl)	8.-
Valser Nature, Légère   Natural, light	11.-
Perrier (33cl)	8.-