

ROOM SERVICE MENU

Veillez contacter le 820 | Please call 820

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

CAVIAR DE SOLOGNE

Servi avec blinis et crème crue
Served with blinis and raw cream

Baeri imperial 3Og 80.-
Baeri imperial 5Og 100.-

Oscietre imperial 3Og 110.-
Oscietre imperial 5Og 160.-

L'APÉRITIF | APPETIZER

Malakoffs à l'Étivaz – 6 pièces 21.-
Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces

Viande séchée des Grisons   30.-
Dried meat from the Grisons region

Patatas bravas, oignons nouveaux, sauce verte 20.-
Patatas bravas, spring onions, green sauce

Croustillant de crevettes au basilic, mangue épicée 30.-
Crispy shrimp with basil, spicy mango

Rebibe d'alpage, confiture de coing  25.-
Alpine rebibe, quince jam

CLASSIQUES | CLASSICS

Salade César, oeuf, anchois, croutons, parmesan 30.-
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan

Salade César, avec suprêmes de poulet grillé, oeuf, anchois, croutons, parmesan 42.-
Caesar salad with grilled chicken breast, egg, anchovies, croutons, parmesan

Dim Sum tofu thaï curry, sauce ponzu 38.-
Thai Curry Tofu Dim Sum, Ponzu Sauce




Acra de poisson, frites et salade verte, sauce tartare 44.-
Fish Accra, fries and green salad, tartare sauce

Club sandwich au poulet, frites et salade verte 42.-
Chicken club sandwich with fries and green salad

Wagyu cheeseburger, frites et salade verte 48.-
Wagyu cheeseburger, fries and green salad

DOUCEURS | DESSERTS

Mont Blanc, vermicelle de marrons 24.-
Mont Blanc, chestnut vermicelli

Salade de fruits, sorbet citron, sirop à l'hibiscus 19.-
Fruit salad with lemon sorbet, hibiscus syrup   

Assortiment de macarons: pistache, chocolat, framboise 24.-
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

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

Rebibe d'alpage  25.-
Alpine rebibe

Viande séchée des Grisons   30.-
Dried meat from the Grisons region

Tarte flambée aux légumes   32.-
Flambeed tart with vegetables

Club sandwich poulet 42.-
Chicken club sandwich

Cheesecake à la vanille 20.-
Vanilla cheesecake

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

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse: bœuf, poulet | Switzerland: beef, chicken
Espagne: anchois | Spain: anchovies
France: caviar
Vietnam: crevettes | Vietnam: shrimps

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

 Sans gluten  Sans lactose  Vegan

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 (1cl)		12.-
Kir Royal (1cl)		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 Perrier (33cl)	11.-
	8.-