

*Mirador
Lounge*



LE MIRADOR
RESORT & SPA

VINS | WINES

CHAMPAGNES

10 cl

Louis Roederer, Collection 244 (14.5%) 75 cl	24.-	135.-
Louis Roederer, Rosé «Vintage» (14.5%) 75 cl	26.-	185.-
Louis Roederer, Blanc de blancs (14.5%) 75 cl		185.-

BLANCS | WHITE

Corbières «Eidos», Château La Bastide (15%) 75 cl	11.-	58.-
Chasselas «Confrary» - F. Ducret (12.9%) 70 cl	11.-	55.-
Chardonne «Johannisberg» - F. Ducret (13%) 70 cl	12.-	60.-

VIN MOELLEUX | SWEET WINE

La Bonanka, Château La Bastide (13.5%) 75 cl	12.-	60.-
--	------	------

ROUGES | RED

Corbières «Eidos», Château La Bastide (15%) 75 cl	12.-	62.-
Chardonne «Portebout» J.P Forestier (14.5%) 70 cl	11.-	72.-
Chardonne «Noir de bacch'» F. Neyroud (13.5%) 70cl	13.-	72.-
Saint-Emilion «de Quintus» 2020 (14.5%) 75 cl	16.-	85

ROSÉS

Corbières «Astrosa» Château la Bastide (13%) 75 cl	10.-	50.-
Chardonne «Arpent», J.P Forestier (15.4%) 70 cl	11.-	55.-
Provence Rosé, by Ott (13.5%) 75 cl	14.-	70.-
Château de selle, by Ott (14.5%) 75 cl		95.-

VIN MOUSSEUX | SPARKLING WINE

Prosecco Jaya 75 cl	12.-	65.-
---------------------	------	------

APÉRITIFS

BITTERS & VERMOUTHS

6 cl

Campari (23% Vol.)	12.-
Martini (15% Vol.)	12.-
Suze (20% Vol.)	12.-
Cynar (16.5% Vol.)	12.-

ANISÉS & ABSINTES

2 cl

Ricard (45%)	16.-
Pastis 51 (45%)	16.-
Pastis Larusée (65%)	22.-

SPRITZ & COCKTAILS APÉRITIFS

Hugo Spritz	19.-
Apérol Spritz	19.-
Kir vin blanc white wine	12.-
Kir Royal	25.-

BIÈRES | BEERS

BOUTEILLES | BOTTLES

Bière blanche «Dame du lac» (33cl)	12.-
Boxer Pale Ale (33cl)	12.-
Pietra bio, sans gluten (33cl)	12.-
Bière sans alcool without Alcohol (33cl)	10.-

PRESSION | DRAFT

Boxer Old Blonde (30 cl)	12.-
Boxer Old Blonde (50 cl)	15.-
Bière panaché monaco (30 cl)	12.-
Pint panaché monaco (50 cl)	15.-

COCKTAILS

SIGNATURES

WEST SIDE SOUR 27.-

Cognac, calvados, chartreuse, citron vert pomme, miel, blanc d'oeuf

Cognac, calvados, chartreuse, green apple, honey, egg white

FLEURS DU MAL 32.-

Chartreuse Liqueur d'Elixir, absinthe Larusée, génépi intense des pères chartreux, eau de fleur d'oranger, orgeat, crème

Chartreuse, absinthe, génépi, orange blossom water, orgeat, cream

GOLDEN HOUR 27.-

Mezcal, benedictine, falernum, jus d'ananas, soda au grapefruit

Mezcal, benedictine, falernum, pineapple juice, grapefruit soda

COCKTAIL DU MOMENT 27.-

COCKTAIL OF THE MOMENT

CLASSIQUES | CLASSICS

BASIL SMASH 25.-

Gin, basilic, citron, sucre

Gin, basil, lemon, sugar

PORN STAR MARTINI 25.-

Vodka infusée à la vanille, fruit de la passion ananas, citron vert

Vodka infused with vanilla, passion fruit pineapple and lime

BOULEVARDIER 25.-

Bourbon, vermouth rouge, campari

Bourbon, red vermouth, campari

ESPRESSO MARTINI 25.-

Vodka, kahlúa, sirop de sucre, espresso

Vodka, kahlúa, sugar syrup, espresso

MOCKTAILS

*THÉ FROID MAISON | HOME-MADE
ICED TEA* 12.-

VIRGIN COLLIN'S

Gin sans alcool, oleo sacharum, jus de citron, eau pétillante 16.-

Alcohol-free gin, oleo sacharum, lemon juice, sparkling water

BISSAP

Fleur d'hibiscus, menthe, miel, eau gazeuse 16.-
Hibiscus flower, mint, honey, sparkling water

LA VIE EN ROSE

Schrub fraise, eau de rose, thé au jasmin, eau pétillante 18.-

Schrub strawberry, rose water, jasmine tea, sparkling water

VIRGIN ESSPRESSO MARTINI

Gin sans alcool, espresso, sirop de vanille et fève de tonka 18.-

Alcohol-free gin, espresso, vanilla and tonka bean syrup

SODAS | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl) 8.-

Fanta, Sprite (33cl) 8.-

Rivella rouge, bleu | *red, blue* (33cl) 8.-

Ramseier (33cl) 8.-

Fuse Tea citron, pêche | *lemon, peach* (33cl) 8.-

Swiss Mountain Spring Tonic Water (20cl) 8.-

Le Tribute tonic water (20cl) 9.-

Le Tribute Ginger Beer (20cl) 9.-

Kinley Ginger Ale (20cl) 8.-

Swiss mountain Bitter Lemon (20cl) 8.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature (50cl) / Valser Pétillante (50cl) 8.-

Still water (50cl) / sparkling water (50cl)

Valser Nature (75cl) / Valser Pétillante (75cl) 11.-

Still water (75cl) / sparkling water (75cl)

BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café, Ristretto, Espresso 7.-

Cappuccino 9.-

Thé Ronnefeldt* 10.-

English Breakfast

Green tea

Rooibos (orange)

Camomille | *Chamomile*

Verveine Darjeeling | Darjeeling Verbena

Fruits rouges | *Red fruits*

Jasmin Earl Grey

Menthe | *Mint*

Morgentau | *Herbal Swiss tea*

RHUMS

4cl

Rhum Clairin Communal (43%)	24.-
Santa Teresa 1796 (40%)	28.-
Ron Eminente Reserva 7 ans (41.3)	32.-
Zacapa XO (40%)	42.-
Vieux Rhum agricole J-M 2010 (43,3%)	40.-

EAU-DE-VIE & DIGESTIFS

Limoncello Carlo Mansi (30% Vol.) 6 cl	20.-
Amaretto Adriatico (28% Vol.) 6 cl	22.-
Italicus (28% Vol.) 6 cl	18.-
Amaro Nonino (28% Vol.) 6 cl	20.-
Kahlua (20% Vol.) 6 cl	18.-
Bailey's (17% Vol.) 6cl	18.-
Cointreau (40% Vol.) 4cl	18.-
Marie-Brizard Anisette (25% Vol.) 4cl	18.-
Jägermeister (35% Vol.) 4 cl	18.-
Fernet Branca (39% Vol.) 6 cl	18.-
Sambuca Molinari (40% Vol.) 4 cl	18.-
Abricotine Morand (43% Vol.) 4cl	18.-
Williamine Morand (43% Vol.) 4cl	18.-
Absinthe verte Larusée (65% Vol.) 4cl	22.-

GIN

4cl

Gintiane Larusée (41%)	24.-
Bombay Saphir (40%)	20.-
Tanqueray Ten (47.3%)	22.-
Le Tribute (43%)	22.-
Hendricks (41.4%)	20.-
Monkey 47 (47%)	24.-
Empress (42.5%)	24.-
Roku (43%)	24.-
Le Gin Christian Drouin (42%)	22.-
+ Tonic de votre choix (supplément CHF 5.-)	

WHISKY

4cl

J. Walker Black Label (40%)	22.-
Chivas Regal 12 ans (40%)	22.-
Jack Daniel's Single Barrel (45%)	22.-
Big Peat (46%)	24.-
Bulleit Bourbon (45%)	25.-
Glenmorangie Nectar d'or (40%)	24.-
Glenmorangie 18 ans (43%)	30.-
Ardbeg (46%)	22.-
Laphroig (40%)	24.-
Lagavulin (43%)	32.-

VODKAS

4cl

Ketel One (40%)	20.-
Belvedere (40%)	20.-
Grey Goose (40%)	22.-

Bar Menu

CAVIAR DE SOLOGNE




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


Baeri imperial 3Og	60.-
Baeri imperial 5Og	90.-
Oscietre imperial 3Og	90.-
Oscietre imperial 5Og	140.-


À PARTAGER | TO SHARE

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 coing 
Alpine rebibe, quince jam

CLASSIQUES | CLASSICS

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

Dim Sum Tofu Thai Curry, sauce ponzu   
Thai Curry Tofu Dim Sum, ponzu sauce

Accras de poisson, frites et salade verte, sauce tartare 
Fish Accras, fries and green salad, tartare sauce




Salade César, œuf, anchois, croûtons, parmesan
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan


Salade César, avec suprêmes de poulet grillé, œuf, anchois, croûtons, parmesan
Caesar salad with grilled chicken breast, egg, anchovies, croutons, parmesan

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

DOUCEURS | DESSERTS

Mont Blanc, vermicelle de marrons
Mont Blanc, chestnut vermicelli

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

Assortiment de macarons : pistache, chocolat, framboise 
Selection of macarons : pistachio, chocolate, raspberry

Glaces et sorbets de l'artisan glacier (135ml)
Ice cream and sorbet from the artisan glacier (135ml)
Chocolat | Chocolate, Caramel, Vanille | Vanilla, Abricot | Apricot, Citron | Lemon, Café | Coffee, Mangue | Mango, Fraise | Strawberry, Framboise | Raspberry, Fruits de la passion | Passionfruit

 Vegan  Sans lactose  Sans gluten