



ROOM SERVICE MENU

Veillez contacter le 820 | Please call 820

BOISSONS | DRINKS

CHAMPAGNES

Louis Roederer, Collection 244	37.5cl	75cl	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.-
Saint-Saphorin, Le Méridien Bovard, Chardonne			35.- 65.-
La Fée du Pressoir, Fabrice Neyroud, Chardonne, vin liquoreux (50cl)			70.- 62.-

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

Campari (23% Vol.)	4cl		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

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

COCKTAILS

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.-
----------------	--	--	-----





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

CAVIAR DE SOLOGNE

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

Baeri imperial 30g 80.-
Baeri imperial 50g 100.-

Oscietre imperial 30g 110.-
Oscietre imperial 50g 160.-

L'APÉRITIF | APPETIZER

Malakoffs à l'Étivaz – 6 pièces 18.-
Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces

Viande séchée des Grisons (G) (L) 26.-
Dried meat from the Grisons region

Croustillant de crevettes au basilic, mangue épicée (L) 26.-
Crispy shrimp with basil, spicy mango

Frites de patates douces, sauce ranch (G) 16.-
Sweet potato fries with ranch sauce

Rebibe d'alpage, confiture de coing (G) 18.-
Alpine rebibe, quince jam

Falafels verts, yogourt aux herbes 16.-
Green falafels with herb yogurt

CLASSIQUES | CLASSICS

Salade César, œuf, anchois, croûtons, parmesan 26.-
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan

Salade César, avec suprêmes de poulet grillé, oeuf, anchois, croûtons, parmesan 38.-
Caesar salad with grilled chicken breast, egg, anchovies, croutons, parmesan

Pain suédois, saumon fumé, fromage frais à l'aneth, concombre 24.-
Swedish bread with smoked salmon, dill cream cheese, and cucumber

Club sandwich au poulet, frites et salade verte 32.-
Chicken club sandwich with fries and green salad

Miraclub sandwich poulet, guacamole, laitue, cheddar, lard, frites au paprika et salade verte 36.-
Miraclub chicken sandwich with guacamole, lettuce, cheddar, bacon, paprika fries, and green salad

Burger vegan, frites et salade verte (L) (V) 36.-
Vegan burger, fries and green salad

Wagyu cheeseburger, frites et salade verte 42.-
Wagyu cheeseburger with fries and green salad

DOUCEURS | DESSERTS

Tarte fines aux poires 18.-
Caramel beurre salé, glace vanille

Salade de fruits, sorbet citron, sirop à l'hibiscus (G) (L) (V) 16.-
Fruit salad with lemon sorbet, hibiscus syrup

Assortiment de macarons: pistache, chocolat, framboise, vanille, café (G) 20.-
Selection of macarons: pistachio, chocolate, raspberry, vanilla, coffee

Glaces et sorbets de l'artisan glacier (135ml) 8.-
Ice cream and sorbet from the artisan glacier (135ml)

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

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

Salade verte, sauce française 20.-
Green salad, French dressing

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

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

Salade de fruits (G) (L) (V) 20.-
Fruit salad

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
Norvège: saumon | Norway: salmon
Prix incluant la TVA & le service | Prices include VAT & service



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Sans Noix
Nuts Free



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan