



Mirador

Lounge

VINS | WINES

CHAMPAGNES

	I DL	BTL
Louis Roederer, Collection 244 (14.5%) 75 cl	22.-	135.-
Louis Roederer, Rosé «Vintage» (14.5%) 75 cl	24.-	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.-
---------------------	------	------

CLASSIQUES | CLASSICS

Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan	26.-
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan	
↪ avec suprêmes de poulet grillé	34.-
with grilled chicken breast	

Carpaccio de saumon, fenouil croquant, miel et citron vert	24.-
Salmon carpaccio, crunchy fennel, honey & lime	

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



Lobster roll, pain viennois, homard,	40.-
rémoulade de céleri branche et Granny Smith, chips à la truffe	
Viennese bread, lobster,	
celery and Granny Smith rémoulade, truffle chips	

Pizza, stracciatella, tomates confites, pesto de pistaches, roquette	28.-
Sun-dried tomatoes, stracciatella, pistachio pesto, arugula	
↪ avec Mortadelle de Bologne	33.-
with Bologna Mortadella	

Wagyu Swiss Cheeseburger, frites et salade verte	42.-
Wagyu Swiss Cheeseburger with fries and green salad	
↪  Burger Vegan 	36.-
Vegan burger	

DOUCEURS | DESSERTS

Mousse au chocolat, caramel beurre salé, riz soufflé	16.-
Chocolate mousse, salted butter caramel, puffed rice	

Salade de fruits, sorbet citron   	16.-
Fruit salad with lemon sorbet	

Churros, Dulce de leche	20.-
-------------------------	------

Assortiment de macarons	20.-
Selection of macarons	

Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml)	10.-
Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)	
Chocolat Chocolate, Vanille Vanilla,	
Fraise Strawberry, Café Coffee, Cassis Blackcurrant	

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 <i>Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces</i>	18.-
---	------

Viande séchée des Grisons (G) (L) <i>Dried meat from the Grisons region</i>	24.-
--	------

Jambon Cru Pata Negra (G) (L) <i>Pata Negra Ham</i>	26.-
--	------

Rebibe d'alpage, confiture de cerises noires (G) <i>Alpine rebibe, black cherry jam</i>	21.-
--	------

Houmous au Zataar, pain pita (V) (G) (L) <i>Zataar hummus, with pita bread</i>	20.-
---	------

Frites de patates douces, sauce Ranch (G) <i>Sweet potato fries, Ranch sauce</i>	18.-
---	------

Focaccia, tapenade de poivrons rouges, fromage frais ciboulette <i>Focaccia, red pepper tapenade, chive cream cheese</i>	21.-
--	------

Véritables Rocks Shrimp, rouille au safran (L) <i>Original rock shrimp, saffron rouille</i>	33.-
--	------

APÉRITIFS

BITTERS & VERMOUTHS

6cl

Campari (28.5%)	16.-
Martini Blanc/Rouge (15%)	16.-
Suze (21%)	16.-
Cynar (16.5%)	16.-
Lillet Blanc (17%)	16.-
Antica Formula (16.5%)	18.-

ANISÉS & ABSINTES

4cl

Ricard (45%)	16.-
Pastis 51 (45%)	16.-
Pastis Larusée (45%)	20.-

SPRITZ & COCKTAILS APÉRITIFS

Hugo Spritz	19.-
Apérol Spritz	19.-
Kir vin blanc <i>white wine</i>	12.-
Kir Royal	25.-

BIÈRES | BEERS

BOUTEILLES | BOTTLES

Bière blanche «Dame du lac» (33cl)	12.-
Boxer blanche (33cl)	12.-
Pietra bio, sans gluten (33cl)	12.-
Bière sans alcool <i>without alcohol</i> (33cl)	10.-

PRESSIONS | 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.-



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Sans Noix
Nuts Free



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan

COCKTAILS

SIGNATURES

WEST SIDE SOUR

24.-

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

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

AFTER EIGHT

24.-

Liqueur chocolat blanc, menthe verte, g  n  pi,
lait, absinthe

*White chocolate liquor, green mint, g  n  pi.
milk, absinthe*

GOLDEN HOUR

24.-

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

*Mezcal, benedictine, falernum, pineapple juice,
grapefruit soda*

COCKTAIL CRÉATION

COCKTAIL CREATION

24.-

Laissez-vous tenter par les créations de nos barmans : ils
créeront un cocktail sur mesure selon vos goûts !

*Let yourself be tempted by the creations of our bartenders :
they will craft a custom-made cocktail tailored to your tastes!*

GIN

4cl

Bombay Saphir (40  )

18.-

Tanqueray Ten (47.3  )

18.-

Le Tribute (43  )

22.-

Hendricks (41.4  )

18.-

Monkey 47 (47  )

22.-

Empress (42.5  )

22.-

Roku (43  )

18.-

Le Gin Christian Drouin (42  )

20.-

Citadelle (44  )

22.-

Ki no Bi (41  )

30.-

+ Tonic de votre choix (supplément CHF 2.-)

WHISKIES / WHISKEYS

4cl

J. Walker Black Label (40  )

18.-

Chivas Regal 18y(40  )

36.-

Jack Daniel's Single Barrel (47  )

24.-

Bulleit Bourbon (45  )

18.-

Glenmorangie Nectar d'or (40  )

18.-

Glenmorangie 18y (43  )

70.-

Glenlivet 18y (40  )

52.-

Ardbeg (46  )

32.-

Lagavulin 10y (43  )

46.-

Oban 14y (43  )

34.-

Redbreast 12y (40  )

24.-

Talisker 10y (46  )

22.-

VODKAS

4cl

Belvedere (40  )

24.-

Grey Goose (40  )

20.-

Beluga Celebration (40  )

26.-

Koskenkorva (40  )

18.-

RHUMS

Boukan Silver (42%)	22.-
Boukan Gold (42%)	30.-
Boukan Black Diamond (42%)	78.-
Rhum Vaval (50%)	30.-
Santa Teresa 1796 (40%)	24.-
Ron Eminente Reserva 7 ans (43.5%)	39.-
Zacapa XO (40%)	62.-
Vieux Rhum agricole J-M 2012 (42,3%)	34.-

COGNACS I ARMAGNACS

Hennessy XO (40%)	102.-
Castarède 1996 (40%)	38.-
Laubade 1989 (40%)	68.-

EAUX-DE-VIE & DIGESTIFS

Limoncello Villa Massa (30%) 6 cl	16.-
Amaretto Adriatico (28%) 6 cl	18.-
Bailey's (17%) 6cl	16.-
Amaro Nonino Reserva (35%) 4 cl	26.-
Amaro Montenegro (23%) 4cl	16.-
Grand Marnier (40%) 4cl	16.-
Jägermeister (35%) 4 cl	16.-
Fernet Branca (35%) 4 cl	16.-
Sambuca Molinari (40%) 4 cl	16.-
Abricotine Morand (43%) 4cl	24.-
Williamine Morand (43%) 4cl	18.-
Kirsch Morand (43%) 4 cl	20.-
Absinthe verte Larusée (65%) 4cl	40.-
Génépi des Pères Chartreux (40%) 4cl	24.-
Chartreuse Verte (55%) 4 cl	26.-
Chartreuse Jaune (43%) 4 cl	24.-
Vieille Prune Morin (41%) 4 cl	16.-
Grappa Amarone (41%) 4 cl	20.-
Grappa Oro 1840 (40%) 4 cl	30.-

CLASSIQUES | CLASSICS

BASIL SMASH	22.-
Gin, basilic, citron, sucre	
<i>Gin, basil, lemon, sugar</i>	
PORN STAR MARTINI	22.-
Vodka infusée à la vanille, fruit de la passion ananas, citron vert	
<i>Vodka infused with vanilla, passion fruit pineapple and lime</i>	
BOULEVARDIER	22.-
Bourbon, vermouth rouge, campari	
<i>Bourbon, red vermouth, campari</i>	
ESPRESSO MARTINI	22.-
Vodka, kahlúa, sirop de sucre, espresso	
<i>Vodka, kahlúa, sugar syrup, espresso</i>	

CLASSIQUES REVISITÉS | REVISITED CLASSICS

DANDY OLD TOM	24.-
Gin, vermouth, bitter orange vieillit en fût de gin, d'orange	
<i>Gin, vermouth, orange bitter grewed in a gin barrel, orange</i>	
GOD MOTHER	24.-
Vodka, grappa, amaretto, bitter amande noires, amande	
<i>Vodka, grappa, amaretto, black almond bitter, almond</i>	
DE LA LOUISIANNE	24.-
Cognac, rye whiskey, vermouth, bénédictine, peychauds,	
cerise, bitter tabac	
<i>Cognac, rye whiskey, vermouth, bénédictine, peychauds, cherry, tobacco bitter</i>	
OLD FASHIONED	24.-
Bourbon, southern confort, bitter pêche,	
fleur d'oranger, bitter fût de whisky	
<i>Bourbon, southern confort, peach bitter, orange blossom water, whisky barrel bitter</i>	

MOCKTAILS

THÉ FROID MAISON | *HOME-MADE ICED TEA*

14.-

VIRGIN COLLIN'S

18.-

Gin sans alcool, oleo sacharum, jus de citron, eau pétillante
Alcohol-free gin, oleo sacharum, lemon juice, sparkling water

BISSAP

18.-

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

LA VIE EN ROSE

18.-

Schrub fraise, eau de rose, thé au jasmin, eau pétillante
Schrub strawberry, rose water, jasmine tea, sparkling water

VIRGIN ESPRESSO MARTINI

18.-

Gin sans alcool, espresso, sirop de vanille et fève de tonka
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 <i>red, blue</i> (33cl)	8.-
Ramseier (33cl)	8.-
Fuse Tea citron, pêche <i>lemon, peach</i> (33cl)	8.-
Swiss Mountain Spring Tonic Water (20cl)	8.-
Le Tribute tonic water (20cl)	8.-
Le Tribute Ginger Beer (20cl)	8.-
Swiss mountain Bitter Lemon (20cl)	8.-
Swiss mountain Ginger Ale (20cl)	8.-

EAUX MINÉRALES | *MINERAL WATER*

Valser Nature (50cl) / Valser Pétillante (50cl) <i>Still water (50cl) / sparkling water (50cl)</i>	8.-
Valser Nature (75cl) / Valser Pétillante (75cl) <i>Still water (75cl) / sparkling water (75cl)</i>	11.-

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*