



ROOM SERVICE MENU

Veillez contacter le 820 | *Please call 820*

BOISSONS | DRINKS

CHAMPAGNES

	37.5cl	75cl
Laurent-Perrier, Cuvée Brut	55.-	98.-
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé	-	130.-
Vin pétillant sans alcool French Bloom (bio, halal, vegan) - <i>French Bloom non-alcoholic sparkling wine</i>		75.-

BLANCS | WHITE

La Botte Dorée, D. des Rueyres Chasselas, Chardonne	35.-	65.-
Pinot Grigio de Vénétie, Tenuta Sant'Ann Italie	-	60.-
Assyrtiko de Patmos, Terre de l'Apocalypse Grèce	-	70.-
Eidos du Ch. La Bastide Roussanne et Bourboulenc, Corbières, France	36.-	-
Vin liquoreux <i>Sweet wine</i> La Fée du Pressoir, Fabrice Neyroud, Chardonne, Suisse	30.-	-

ROUGES | RED

Cuvée Louis du Domaine Bovard, 35 cl or 70cl Merlot et Syrah de Saint-Saphorin, Suisse	40.-	80.-
Gamay, Cave du Bonheur Valais, Suisse	-	70.-
Gaujour du Domaine de la Bastide Cabernet Sauvignon, Merlot et Cot des Corbières, France	-	50.-
Moulin du Château La Lagune Merlot, Cabernet Sauvignon, France	-	60.-

ROSÉ

Astrosa du Château La Bastide Syrah et Grenache de Corbières	-	55.-
Whispering Angel Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Côtes de Provence	-	60.-

APÉRITIFS

	4cl
Campari (23% Vol.)	16.-
Martini blanc, rouge <i>white, red</i> (15% Vol.)	16.-
Suze (20% Vol.)	16.-
Cynar (16.5% Vol.)	16.-
Kir vin blanc <i>white wine</i> (1dl)	12.-
Kir Royal (1dl)	24.-

BIÈRES | BEERS

	33cl
Pietra, Bio, Sans Gluten <i>Organic, gluten-free</i> (5.5%)	10.-

COCKTAILS

Old Fashioned Bourbon, Angostura, sucre blanc <i>Bourbon, Angostura bitters, white sugar</i>	22.-
Negroni Gin, Vermouth Rouge, Campari <i>Gin, Vermouth, Campari</i>	22.-
Moscow Mule Vodka, citron vert, sirop de sucre, ginger beer <i>Vodka, lime, cane syrup, ginger beer</i>	22.-
Paloma Tequila, soda pamplemousse, jus de citron vert, sirop agave <i>Tequila, grapefruit soda, lime juice, agave syrup</i>	22.-

MOCKTAILS

Bissap Sirop d'Orange Spritz, Rivella bleu, eau Gazeuse <i>Orange syrup Spritz, blue rivella, sparkling water</i>	16.-
Vie en Rose Sirop de cassis, citron vert, limonade <i>Blackcurrant syrup, lime, limonade</i>	16.-
Innocent Colada Sirop de rhum caraïbes, purée noix de coco, jus ananas <i>Caribbean rum syrup, coconut purée, pineapple juice</i>	16.-

SOFT DRINKS

	33cl
Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu <i>red, blue</i> (33cl)	8.-
Redbull (25cl)	9.-
Jus d'abricot du Valais <i>Valais apricot juice</i>	8.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i> (50cl)	8.-
Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i> (75cl)	11.-





LE MIRADOR
RESORT & SPA

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	60.-
Baeri imperial 50g	90.-
Oscietre imperial 30g	90.-
Oscietre imperial 50g	140.-

À Partager / To Share

Malakoffs à l'Étivaz – 6 pièces <i>Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces</i>	21.-
Viande séchée des Grisons (S) (L) <i>Dried meat from the Grisons region</i>	28.-
Jambon Cru Pata Negra (S) (L) <i>Pata Negra Ham</i>	31.-
Rebibe d'alpage, confiture de cerises noires (S) <i>Alpine rebibe, black cherry jam</i>	22.-
Houmous au Zataar, pain pita (V) (S) (L) <i>Zataar hummus, with pita bread</i>	26.-
Frites de patates douces, sauce Ranch (S) <i>Sweet potato fries, Ranch sauce</i>	21.-
Focaccia, tapenade de poivrons rouges, fromage frais ciboulette <i>Focaccia, red pepper tapenade, chive cream cheese</i>	24.-
Véritables Rocks Shrimp, rouille au safran (L) <i>Original rock shrimp, saffron rouille</i>	38.-

Classiques / Classics

Salade César, œuf, anchois, croûtons, parmesan <i>Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan</i>	31.-
↪ avec suprêmes de poulet grillé <i>with grilled chicken breast</i>	39.-
Carpaccio de saumon, fenouil croquant, miel et citron vert <i>Salmon carpaccio, crunchy fennel, honey & lime</i>	28.-
Miraclub sandwich poulet, laitue, cheddar, lard frites au paprika et salade verte <i>Miraclub chicken sandwich, lettuce, cheddar, bacon, paprika fries, and green salad</i>	41.-
Lobster roll, pain viennois, homard, rémoulade de céleri branche et Granny Smith, chips à la truffe <i>Viennese bread, lobster, celery and Granny Smith rémoulade, truffle chips</i>	44.-
Pizza, stracciatella, tomates confites, pesto de pistaches, roquette <i>Sun-dried tomatoes, stracciatella, pistachio pesto, arugula</i>	33.-
↪ avec Mortadelle de Bologne <i>with Bologna Mortadella</i>	38.-
Wagyu Swiss Cheeseburger, frites et salade verte <i>Wagyu Swiss Cheeseburger with fries and green salad</i>	48.-
↪ Burger Vegan (V) (L) <i>Vegan burger</i>	39.-

Douceurs / Desserts

Mousse au chocolat, caramel beurre salé, riz soufflé <i>Chocolate mousse, salted butter caramel, puffed rice</i>	19.-
Salade de fruits, sorbet citron (V) (S) (L) <i>Fruit salad with lemon sorbet</i>	19.-
Churros, Dulce del leche	23.-
Assortiment de macarons <i>Selection of macarons</i>	23.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) <i>Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)</i>	10.-
Chocolat Chocolate, Vanille Vanilla, Fraise Strawberry, Café Coffee, Cassis Blackcurrant	

Night Selection

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

Salade verte (V) (S) (L) <i>Green salad</i>	16.-
Rebibe d'alpage, confiture de cerises noires (S) <i>Alpine rebibe, black cherry jam</i>	22.-
Viande séchée de boeuf (S) (L) <i>Dried beef meat</i>	24.-
Tarte flambée vegan, crème végétale et légumes (V) (L) <i>Vegan flambeed tart with plant-based cream and vegetables</i>	33.-
Pizza Margherita, roquette, tomate confite <i>Candied tomatoes, arugula</i>	33.-
Rigatoni, sauce tomate, Grana Padano <i>Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano</i>	33.-
Salade de fruits (V) (S) (L) <i>Fruit salad</i>	16.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) <i>Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)</i>	10.-
Chocolat Chocolate, Vanille Vanilla, Fraise Strawberry, Café Coffee, Cassis Blackcurrant	

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse: bœuf, poulet, viande séchée

Switzerland: beef, chicken, dried meat

Espagne: anchois, jambon | Spain: anchovies, ham

France: caviar

USA: crevettes | USA: shrimps

Norvège: saumon | Norway: salmon

Italie: mortadelle | Italy: mortadella



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Sans Noix
Nuts Free



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan

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