



ROOM SERVICE MENU

Veuillez contacter le 820 | Please call 820

Champagne et Vins

CHAMPAGNES

37.5cl 75cl

Laurent-Perrier, Cuvée Brut	55.-	98.-
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé	-	130.-

Vin pétillant sans alcool French Bloom (bio, halal, vegan)	-	75.-
<i>French Bloom non-alcoholic sparkling wine</i>		

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 Sweet wine La Fée du Pressoir, Fabrice Neyroud, Chardonne, Suisse	50.-	-
--	------	---

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

Istoria 1770, Château La Bastide Syrah, Grenache, Mourvedre, France	-	55.-
--	---	------

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 white, red (15% Vol.)	16.-
Suze (20% Vol.)	16.-
Cynar (16.5% Vol.)	16.-
Kir vin blanc white wine (1dl)	12.-
Kir Royal (1dl)	24.-

Bières / Beers

33cl

Pietra, Bio, Sans Gluten Organic, gluten-free (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 red, blue (33cl)	8.-
Redbull (25cl)	9.-
Jus d'abricot du Valais Valais apricot juice	8.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature, Légère Natural, light (50cl)	8.-
Valser Nature, Légère Natural, light (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 Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces	21.-
Viande séchée de boeuf (S) (L) Beef dried meat	28.-
Jambon Cru Pata Negra (S) (L) (P) Pata Negra Ham	31.-
Rebibe d'alpage, confiture de cerises noires (S) Alpine rebibe, black cherry jam	22.-
Houmous au Zataar, pain pita (V) (S) (L) Zataar hummus, with pita bread	26.-
Focaccia, tapenade provençale, fromage frais à la ciboulette Focaccia, provencal tapenade, chive cream cheese	24.-
Véritables Rocks Shrimp, rouille au safran (L) Original rock shrimp, saffron rouille	38.-
Panisse à la menthe, confiture au citron (V) (S) (L) Mint panisse with lemon marmalade	20.-

Classiques / Classico

Salade César, œuf, anchois, croûtons, parmesan Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan	31.-
↪ avec suprêmes de poulet grillé with grilled chicken breast	39.-
Buratta des Pouilles, tomates jaunes, (S) vinaigrette aux fruits rouges Burrata from Puglia, yellow tomatoes, red fruit vinaigrette	29.-
Carpaccio de saumon, fenouil, miel et citron vert (S) Salmon carpaccio, fennel, honey & lime	28.-
Miraclub sandwich poulet, laitue, cheddar, lard, (P) frites au paprika et salade verte Miraclub chicken sandwich, lettuce, cheddar, bacon, paprika fries, and green salad	41.-
Parmigiana d'aubergines, poivrons rouges aigres-doux, olives de Kalamata, basilic Eggplant parmigiana, sweet and sour red peppers, Kalamata olives, basil	32.-
Pizza, tomates confites, straciatella, pesto de pistaches, roquette Sun-dried tomatoes, straciatella, pistachio pesto, arugula	33.-
↪ avec Mortadelle de Bologne (P) with Bologna Mortadella	38.-
Wagyu Swiss-Cheeseburger, frites et salade verte Wagyu Swiss-Cheeseburger with fries and green salad	48.-
↪ Burger Vegan (V) (L) Vegan burger	39.-

Douceurs / Desserts

Cheesecake au yuzu, baies des bois Yuzu cheesecake, wild berries	19.-
Salade de fruits, sorbet au gingembre (V) (S) (L) Fruit salad with ginger sorbet	19.-
Churros, Dulce de Lèche	23.-
Assortiment de macarons Selection of macarons	23.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)	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) Green salad	16.-
Rebibe d'alpage, confiture de cerises noires (S) Alpine rebibe, black cherry jam	22.-
Viande séchée de boeuf (S) (L) Dried beef meat	24.-
Tarte flambée vegan, crème végétale et légumes Vegan flambeed tart with plant-based cream and vegetables	33.-
Pizza Margherita, roquette, tomate confite Candied tomatoes, arugula	33.-
Rigatoni, sauce tomate, Grana Padano Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano	33.-
Assiette mezze froid, houmous, baba ganoush, mousakka, pain Libanais Cold mezze plate, hummus, baba ganoush, moussaka, Lebanese bread	56.-
Salade de fruits (V) (S) (L) Fruit salad	16.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml) Chocolat Chocolate, Vanille Vanilla, Fraise Strawberry, Café Coffee, Cassis Blackcurrant	10.-

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