



LE MIRADOR
RESORT & SPA

Mirador Lounge

Champagnes

Vins / Wines

Btl
 1 dl 70/75cl Mag

Laurent-Perrier, Héritage Brut	18.-	98.-	
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé	22.-	130.-	240.-
Laurent Perrier, Blanc de Blancs	-	160.-	300.-
Laurent-Perrier, Cuvée Grand Siècle	-	240.-	-
Louis Roederer, Collection 245	-	135.-	290.-
Louis Roederer, Blanc de Blancs 2016	-	185.-	-
Louis Roederer, Cristal 2015 Brut	-	480.-	-
Dom Pérignon, Vintage 2015 Brut	-	360.-	-
Salon, Blanc de Blancs 2013	-	1450.-	-

Blancs / White

Chasselas de Chardonne du moment	12.-	65.-	-
Bourgogne Chardonnay, Domaine Faiveley	13.-	75.-	-
Sauvignon Blanc de Sancerre, Flores de Vincent Pinard	14.-	80.-	-
Petite Arvine, Cave du Bonheur	16.-	90.-	-
Vin Liqueureux : Fée du pressoir, Fabrice Neyroud 37.5cl	17.-	50.-	-

Rosés

Chardonne «Arpent», J.P Forestier	11.-	55.-	-
Côtes de Provence, Whispering Angel	12.-	60.-	115.-

Orange

Tropical, Maison Vulpin	15.-	90.-	
-------------------------	------	------	--

Rouges / Red

Chardonne «Portebout» J.P Forestier	13.-	60.-	-
Plant Robert Vevey, Grand Cru	14.-	80.-	-
Saint-Emilion «de Quintus»	16.-	85.-	-

Cocktails Signatures

JUNGLE CROSS

22.-

Liqueur d'orange infusée à la mangue, Ginger Ale, papaye, vanille, Cordial Palo Santo, sirop de sucre, citron vert

Orange liquor infused with mango, Ginger Ale, papaya, vanilla, Palo Santo Cordial, sugar syrup, lime juice



LE VALERETTE

Falernum, vermouth rouge, sirop de pistache, espresso, mousse abricotine-marron

Falernum, red vermouth, pistachio syrup, espresso, abricotine-chestnut foam

CIME DE L'EST

Brockman's Gin, framboise Morand, jus de cranberry, sirop de sucre, jus de citron, purée de fruits rouges

Brockman's Gin, Morand raspberry, cranberry juice, sugar syrup, lemon juice, red fruit purée



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!

Spécialité de saison

Season highlight



VIN CHAUD

Mulled wine

12.-

Coup de Coeur



NEGRONI

Gin, vermouth rouge, amer à l'orange

Gin, red vermouth, orange bitters

OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura bitter, sucre blanc

Bourbon, Angostura bitters, white sugar

MANHATTAN

Rye whiskey, vermouth rouge, Angostura bitter

Rye whiskey, red vermouth, Angostura bitters

PORNSTAR MARTINI

Vodka infusée vanille maison, purée et liqueur passion, jus ananas

Homemade vanilla-infused vodka, purée & liqueur of passion fruit, pineapple juice

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso

Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso

WHISKEY SOUR

Whiskey, sirop de sucre, Angostura, jus de citron vert,

Whiskey, sugar syrup Angostura, lime juice

ALEXANDER

Cognac, crème de cacao, crème liquide

Cognac, cocoa cream, heavy cream

GOD MOTHER

Vodka, Amaretto

Vodka, Amaretto

PENICILLIN

Scotch whisky, Islay whisky, jus de citron, miel, gingembre

Scotch whisky, Islay whisky, lemon juice, honey, ginger

Nos Spritz

19.-

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ

Liqueur de citron
Prosecco, eau gazeuse
*Lemon liqueur, Prosecco,
sparkling water*

DARK SPRITZ

Liqueur de violette, Prosecco rosé,
fruits rouges
Violet liqueur, rosé Prosecco, red berries

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamotte
Prosecco, eau gazeuse
*Bergamot liqueur, Prosecco,
sparkling water*

HUGO SPRITZ

Liqueur de Sureau, Prosecco, menthe
fraîche, citron vert, eau gazeuse
*Elderflower liqueur, Prosecco,
fresh mint, lime, sparkling water*



Innocent Cocktails

16.-

INNOCENT BELLINI

Purée de pêche, champagne O% (sans alcool)

Peach purée, non-alcoholic champagne

SAFETY CROSS

Gin sans alcool, purée de mangue, ginger beer,

jus de citron vert, Cordial Palo Santo

Alcohol-free gin, mango purée, ginger beer, lime juice,

Palo Santo Cordial

INNOCENT SPRITZ

Sirop orange, champagne O% (sans alcool), eau gazeuse

Orange syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water

INNOCENT HUGO

Sirop de sureau, champagne O% (sans alcool), eau gazeuse

Elderflower syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water

THÉ FROID MAISON
HOME-MADE ICED TEA

12.-

"LIMONADE" MAISON
HOME-MADE "LIMONADE"

Préparés avec soin et inspiration, nos thés et limonades maison
vous réservent chaque jour une surprise
*Infused with care and inspiration, our homemade teas and lemonades
feature a daily surprise*

Innocent Drinks

BOISSONS SUCRÉES | SWEET DRINKS

Sirop à l'eau	5.-
Diabolo	8.-
Coca-Cola, Coca Zéro, Fanta, Sprite (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu red, blue (33cl)	8.-
Ramseier (33cl)	8.-
Fuse Tea citron, pêche lemon, peach (33cl)	8.-
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon (20cl)	8.-
Soda Pamplémousse (20cl)	8.-
Opaline Pomme / Abricot / Pomme-Framboise	8.-
Jus de cranberry / Tomate / Ananas	8.-
Redbull	9.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature ou Pétillante Still water or sparkling 50cl / 75cl	8.- / 11.-
---	------------

Boissons Chaudes Hot Beverages

Ristretto, Espresso / Café	7.-	Thé Ronnefeldt	10.-
Expresso macchiato	7.-	Fruits rouges Red fruits	
Cappuccino, Latte	9.-	Morgentau Herbal Swiss tea	
Café renversé	9.-	English Breakfast	
Latte Macchiato	9.-	Green Dragon	
Double expresso	10.-	Darjeeling	
Café frappé	10.-	Earl Grey	
Iced Latte	12.-	Jasmin	
Chocolat chaud maison	12.-	Menthe Mint	
Lait Chaud	7.-	Rooibos (orange)	
		Verveine Verbena	
		Camomille Chamomile	
		Ayurveda - Herb & Ginger	

Apéritifs

4cl

Campari (28.5%)	16.-
Suze (21%)	
Cynar (16.5%)	16.-
Carpano Bianco (14.9%) / Antica Formula (16.5%)	16.-
Pimm's (20%)	18.-
	16.-
Kir Vin Blanc	1dl
Kir Royal	12.-
(crème de cassis/pêche/framboise)	20.-

Anisés & Absinthe

4cl

Ricard (45%)	16.-
Pastis 51 (45%)	16.-
Sambuca Molinari (40%)	16.-
Absinthe Verte Larusée (65%)	26.-

Bières / Beers

33cl

BOUTEILLES | BOTTLES

Bière blanche «Alpaca» (4.5%)	12.-
Bière sans alcool <i>without alcohol</i> (0%)	10.-
Bière IPA (5.6%)	12.-
Bière blonde "Boxer"	12.-

PRESSIONS | DRAFT

Boxer Old Blonde (30 cl)	9.-
Boxer Old Blonde (50 cl)	12.-
Bière panaché Monaco Picon (30 cl)	9.-
Pint panaché Monaco Picon (50 cl)	12.-

Spiritueux

Gins

4cl

Bombay Saphir (40%)	16.-
Nordès (40%)	16.-
Hendrick's (41.4%)	16.-
Monkey 47 (47%)	18.-
Citadelle (44%)	18.-
Roku Gin (43%)	16.-
Ki No Bi (45.7%)	22.-
Gin 4U (40%)	22.-
Brockman's (40%)	18.-

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

Rhums

Clairin Vaval Ansyen 42 Mois (48.8%)	30.-
Clairin Communal (43%)	25.-
Santa Teresa 1796 (40%)	24.-
Bumbu (40%)	20.-
Plantation 3 Stars (41.2%)	16.-
Zacapa XO (40%)	40.-

Vodkas

Ciroc (40%)	20.-
Belvédère (40%)	20.-
Grey Goose (40%)	24.-

Tequilas & Mezcal

Patron Silver (40%)	22.-
Patron Reposado (40%)	26.-
Patron Anejo (40%)	30.-
Clase Azul (40%)	48.-
Mezcal Casamigos (40%)	35.-

Scotland

Highlands

Glenmorangie 12y (40%)	20.-
Oban 14y (43%)	28.-
Glenmorangie Nectar d'Or (46%)	28.-
Glenmorangie 18y (43%)	42.-

Speyside

Glenfiddich 12y (40%)	20.-
Glenlivet 18y (43%)	30.-

Orkney

Highland Park 12y (40%)	22.-
-------------------------	------

Skye

Talisker 10y (45.8%)	22.-
----------------------	------

Islay

Caol Ila (43%)	22.-
Laphroaig Quarter Cask (48%)	22.-
Laphroaig 10y (40%)	22.-

Lagavulin 16y (43%)	30.-
---------------------	------

Blends

Chivas 12y (40%)	16.-
Chivas 18y (40%)	25.-
J.Walker, Black Label (40%)	16.-
J.Walker, King Georges V (43%)	98.-

Irish

Jameson (40%)	16.-
Middleton, Barry Crockett Legacy (46%)	45.-

USA

Jack Daniel's N.7 (40%)	16.-
Jack Daniel's Single Barell (45%)	22.-
Bulleit Bourbon (45%)	20.-
Bulleit Rye (45%)	20.-
Woodford Reserve Bourbon (43.2%)	22.-

Japan

Toki, Santori Whisky (43%)	20.-
Nikka from the Barrel (51.4%)	24.-
Nikka Coffee Malt Whisky (45%)	25.-
Nikka Session (43%)	38.-
Hibiki Harmony Master S (43%)	45.-

France

Version Française "Distillerie du Mont-Blanc" (50%)	35.-
---	------

Cognacs & Armagnacs

4cl

Hennessy XO (40%)	48.-
Castarède 1996 (40%)	38.-
Castarède XO (40%)	25.-
Laubade 1989 (40%)	35.-
Martell VS (40%)	22.-

Eaux-de-Vie de Fruits

Abricotine Morand (43%)	18.-
Williamine Morand (43%)	16.-
Kirsch Morand (43%)	16.-
Mirabelle Morand (43%)	16.-
Framboise Morand (43%)	16.-
Calvados Drouin (40%)	20.-
Grappa Amarone (40%)	18.-
Grappa Oro 1840 (40%)	25.-

Liqueurs & Crèmes

Limoncello (30%)	16.-
Bailey's (17%)	16.-
Liqueur de menthe Morand (25%)	16.-
Amaretto Adriatico (28%)	16.-
Jägermeister (35%)	16.-
Amaro Nonino Reserva (35%)	22.-
Grand Marnier (40%)	16.-
Cointreau (40%)	16.-
Vieille Prune Les 3 Rois (40%)	16.-
Chambord (16.5%)	16.-
Bénédictine (40%)	16.-
Génépi des Pères Chartreux (40%)	22.-
Chartreuse Verte (55%)	26.-
Chartreuse Jaune (43%)	24.-

Bar Menu

Caviar de Sologne



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

Baeri imperial 50g

90.-

Oscietre imperial 50g

140.-

À Partager / To Share

Malakoffs à l'Étivaz (G)(L)

21.-

Malakoffs with Etivaz cheese

Viande séchée des Grisons - 100 g

25.-

Grisons dried beef - 100 g

Jambon Cru Pata Negra - 100 g (P)

30.-

Pata Negra Ham - 100 g

Rebibe de sbrinz, confiture de coing (L)

23.-

Sbrinz rebibe, quince jam

Focaccia aux olives de Kalamata, huile d'olive (G)(V)

21.-

Focaccia with Kalamata olives, olive oil

Arancini cacio e pepe (G)(L)

25.-

Cacio e pepe arancini

Frites de panisse, sauce ranch (L)(V)

21.-

Panisse (chickpea fries), Ranch sauce

Croustillant de crevettes au basilic, mayonnaise piri-
piri (G)

30.-

Crispy shrimps with basil, peri-peri mayonnaise



Contient du
porc
Contains pork



Contient du
gluten
Contains gluten



Contient du
lactose
Contains lactose



Contient des
noix
Contains nuts



Végan
Vegan



Option végétane
disponible
*Vegan option
available*



Option sans gluten
disponible
*Gluten-free option
available*

Classiques / Classics

Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan (G) (L) 	26.-
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan	
↪ avec poulet	32.-
↪ with grilled chicken	
Miraclub sandwich, dinde, laitue, gruyère, lard, (G) (L) (P) (V) 	34.-
frites au paprika ou salade verte	
Miraclub sandwich, turkey, lettuce, gruyère, bacon, paprika French fries or green salad	
Carpaccio de saumon fumé, blinis, moutarde douce (G)	30.-
au miel et à l'aneth	
Smoked salmon carpaccio, blinis and honey-dill mustard	
Baltimore crab cakes, trévisse acidulée, (G) (L) 	28.-
avocat, pamplemousse	
Baltimore crab cakes with tangy radicchio, avocado, grapefruit	
Gyoza au bœuf, salade de chou chinois, (G) (V)	34.-
condiment épicé au gingembre	
Beef gyoza, Chinese cabbage salad, spicy ginger condiment	
Chicken cheese naan, persil, menthe, oignons (G) (L)	40.-
rouges, mélasse de grenade	
Chicken cheese naan, parsley, mint, red onions, pomegranate molasses	
Tomme au four, pommes de terre grenailles, (L)	32.-
salade verte	
Baked tomme, baby potatoes, and green salad	
Burger suisse Black Angus, tomme vaudoise, (G) (L) (V) 	42.-
frites au paprika ou salade verte	
Swiss Black Angus Burger with tomme Vaudoise, served with paprika French fries or green salad	

Douceurs / Desserts

Salade de fruits, sorbet au gingembre (V)	16.-
Fruit salad with ginger sorbet	
Mirabrownie au chocolat - à partager (G) (L) (N)	30.-
praliné aux noisettes	
Chocolate mirabrownie with hazelnut praline – to share	
Tarte fine aux poires, glace vanille (G) (L) (N)	21.-
Pear tart with vanilla ice cream	
Assortiment de macarons (L) (N)	23.-
Selection of macarons	
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml)	10.-
Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)	
Chocolat Chocolate (V), Vanille Vanilla (L),	
Fraise Strawberry (V), Café Coffee (L), Cassis Blackcurrant (V)	



LE MIRADOR
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse : bœuf, poulet, oeufs

Switzerland: beef, chicken, egg

Espagne : anchois, jambon | *Spain: anchovies, ham*

France : caviar, dinde | *caviar, turkey*

Bangladesh : crevettes | *Bangladesh: shrimps*

Norvège : saumon | *Norway: salmon*

Indonésie : crabe | *Indonesia: crab*