



LE MIRADOR
RESORT & SPA

ROOM SERVICE MENU

Veillez contacter le 820 | Please call 820

Champagnes et Vins

CHAMPAGNES

37.5cl 75cl

Laurent-Perrier, Cuvée Brut	60.-	103.-
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé		135.-
Dom Pérignon, Vintage 2015 Brut		365.-
Vin pétillant sans alcool French Bloom (bio, halal, vegan) <i>French Bloom non-alcoholic sparkling wine</i>	80.-	

BLANCS | WHITE

La Botte Dorée, L. Cossy Suisse	45.-	
Sauvignon Blanc de Sancerre, Flores de Vincent Pinard France	95.-	
Bourgogne Chardonnay, Domaine Faiveley France	80.-	
Petite Arvine, Cave du Bonheur Suisse	95.-	

ROUGES | RED

Cuvée Louis du Domaine Bovard, 70cl Suisse	85.-	
Chardonne «Portebout» J.P Forestier Suisse	80.-	
Plan Robert, Vignes de Vevey, Grand Cru Suisse	85.-	
Moulin de la Lagune Bordeaux, France	80.-	

ROSÉ

Whispering Angel Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Côtes de Provence	65.-	
---	------	--

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>	24.-
Negroni Gin, Vermouth Rouge, Campari <i>Gin, Vermouth, Campari</i>	24.-
Whisky Sour Whiskey, sirop de sucre, Angostura, jus de citron vert <i>Whiskey, sugar syrup Angostura, lime juice</i>	24.-
Manhattan Rye whiskey, vermouth rouge, Angostura bitter <i>Rye whiskey, red vermouth, Angostura bitters</i>	24.-

MOCKTAILS

Innocent Spritz Sirop orange, champagne O% (sans alcool), eau gazeuse <i>Orange syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water</i>	18.-
Innocent Bellini Purée de pêche, champagne O% (sans alcool) <i>Peach purée, non-alcoholic champagne</i>	18.-
Safety Cross Gin sans alcool, purée de mangue, ginger beer, jus de citron vert, Cordial Palo Santo <i>Alcohol-free gin, mango purée, ginger beer, lime juice, Palo Santo Cordial</i>	18.-

Soft Drinks

33cl

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu red, blue (33cl)	8.-
Redbull (25cl)	9.-
Jus d'abricot, pomme, pomme framboise Apricot juice, apple or apple raspberry	8.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature, Légère Natural, light (50cl)	8.-
Valser Nature, Légère Natural, light (75cl)	11.-



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



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 50g

90.-

Oscietre imperial 50g

140.-

À Partager / To Share

Malakoffs à l'Étivaz (G) (L)
Malakoffs with Etivaz cheese

24.-

Viande séchée des Grisons - 100 g
Grisons dried beef - 100 g

29.-

Jambon Cru Pata Negra - 100 g (P)
Pata Negra Ham - 100 g

34.-

Rebibe de sbrinz, confiture de coing (L)
Sbrinz rebibe, quince jam

26.-

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

24.-

Arancini cacio e pepe (G) (L)
Cacio e pepe arancini

28.-

Frites de panisse, sauce ranch (L) (V)
Panisse (chickpea fries), Ranch sauce

24.-

Croustillant de crevettes au basilic, mayonnaise piri-piri (G)
Crispy shrimps with basil, peri-peri mayonnaise

34.-

Classiques / Classics

Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan (G) (L) (G)
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan

30.-

↪ avec poulet
with grilled chicken

36.-

Miraclub sandwich, dinde, laitue, cheddar, lard, (G) (L) (P) (V) (G)
frites au paprika ou salade verte
Miraclub sandwich, turkey, lettuce, cheddar, bacon,
paprika French fries or green salad

38.-

Carpaccio de saumon fumé, blinis, moutarde douce (G)
au miel et à l'aneth
Smoked salmon carpaccio, blinis and honey-dill mustard

34.-

Baltimore crab cakes, trévisse acidulée, (G) (L) (G)
avocat, pamplemousse
Baltimore crab cakes with tangy radicchio, avocado, grapefruit

32.-

Gyoza au bœuf, salade de chou chinois, (G) (V)
condiment épicé au gingembre
Beef gyoza, Chinese cabbage salad, spicy ginger condiment

38.-

Chicken cheese naan, persil, menthe, oignons (G) (L)
rouges, mélasse de grenade
Chicken cheese naan, parsley, mint, red onions,
pomegranate molasses

46.-

Tomme au four, pommes de terre grenailles, salade verte (L)
Baked tomme, baby potatoes, and green salad

36.-

Burger suisse Black Angus, tomme vaudoise, (G) (L) (V) (G)
frites au paprika ou salade verte
Swiss Black Angus Burger with tomme Vaudoise,
served with paprika French fries or green salad

48.-



Service Charge

Service en chambre pour usage personnel 5.-
Room service for personal use

Douceurs / Desserts

Salade de fruits, sorbet au gingembre (V)
Fruit salad with ginger sorbet

18.-

Mirabrownie au chocolat - à partager (G) (L) (N)
praliné aux noisettes
Chocolate mirabrownie with hazelnut praline - to share

34.-

Tarte fine aux poires, glace vanille (G) (L) (N)
Pear tart with vanilla ice cream

24.-

Assortiment de macarons (L) (N)
Selection of macarons

26.-

Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml)
Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)

10.-

Chocolat | Chocolate (V) Vanille | Vanilla (L),
Fraise | Strawberry (V), Café | Coffee (L), Cassis | Blackcurrant (V)

Night Selection

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

Salade verte (V)
Green salad

16.-

Rebibe d'alpage, confiture de coing (L)
Alpine rebibe, quince jam

26.-

Viande séchée des Grisons - 100 g
Grisons dried beef - 100 g

29.-

Pizza Margherita, roquette, tomates confites (L) (G)
Pizza Margherita, rucola, confit tomatoes

33.-

Tarte flambée végane, crème végétale, oignons, (V) (G)
courgettes, chou rouge
Vegan flambeed tart, plant-based cream, onions, zucchini,
red cabbage

33.-

Rigatoni, sauce tomate, Grana Padano (G)
Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano

33.-

Salade de fruits (V)
Fruit salad

18.-

Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml)
Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)

10.-

Chocolat | Chocolate (V) Vanille | Vanilla (L),
Fraise | Strawberry (V), Café | Coffee (L), Cassis | Blackcurrant (V)

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



Contient du
porc
Contains pork



Contient du
gluten
Contains gluten



Contient du
lactose
Contains lactose



Contient des
noix
Contains nuts



Végan
Vegan



Option végane disponible
Vegan option available



Option sans gluten disponible
Gluten-free option available

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