



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

Johannisberg de Chardonne, Fabrice Ducret 2023 Suisse	60.-	
Sauvignon Blanc de Sancerre, Flores de Vincent Pinard France	95.-	
La Fin de la Pierraz, J-P Forestier 2024 France	60.-	
Petite Arvine, Cave du Bonheur Suisse	95.-	

ROUGES | RED

Chardonne «Portebout» J-P Forestier Suisse	80.-	
Merlot, Domaine la Bastide Corbières, France	50.-	
Parentesi, Domaine la Bastide 2023 Corbières, France	50.-	

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.-





A Partager / To Share

Malakoffs à l'Étivaz (G) (L) <i>Malakoffs with Etivaz cheese</i>	24.-
Planchette de viande séchée des Grisons et rebibes de Sbrinz, confiture de poire <i>Grisons dried beef and Sbrinz rebibe platter with pear jam</i>	29.-
Cromesquis d'agneau, jus de pois chiche au citron vert et condiment à la mangue (6 pièces) <i>Lamb cromesquis, chickpea and lime jus, and mango condiment (6 pieces)</i>	32.-
Pimiento de Padrón	18.-
Fritto misto, aïoli maison (G) <i>Fritto misto, homemade aioli</i>	27.-
Pata Negra 8Og (P)	30.-
Arancini cacio e pepe (10 pièces 10 pieces) (G) (L)	24.-
Gyozas de boeuf, salade de wakame (6 pièces) (G) <i>Beef gyozas with wakame salad (6 pieces)</i>	34.-

Classiques / Classics

Salade césar, œuf, anchois, croûtons, (G) (L) (G) <i>Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan</i>	30.-
avec poulet ou crevettes <i>with grilled chicken or shrimps</i>	36.-
Miraclub sandwich, dinde, laitue, (G) (L) (P) (V) <i>Miraclub sandwich, turkey, lettuce, cheddar, bacon, paprika French fries or green salad</i>	38.-
Burger suisse Black Angus, tomme (G) (L) (V) (G) <i>Swiss Black Angus Burger with tomme Vaudoise, served with paprika French fries or green salad</i>	48.-
Perches du Léman, frites allumettes, (L) <i>Perch from Lake Geneva, thin-cut fries, tartare sauce and green salad</i>	58.-
Pièce de Boeuf "secret cut", frites, (L) <i>"Secret cut" beef steak, French fries, green salad, shallot sauce</i>	56.-

Douceurs / Desserts

Tiramisu au café (V) (N) <i>Coffee tiramisu</i>	22.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar (L) <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	20.-
Salade de fruit avec sorbet citron (L) <i>Fruit salad with lemon sorbet</i>	14.-
Assortiment de macarons (V) (N) <i>Selection of macarons</i>	20.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) <i>Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)</i>	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

Rebibe d'alpage, confiture de poire (L) <i>Alpine rebibe, pear jam</i>	26.-
Gyoza de boeuf, salade de wakame (6 pièces) (G) <i>Beef gyoza with wakame salad (6 pieces)</i>	34.-
Tarte flambée végane, crème végétale, oignons, courgettes, chou rouge <i>Vegan flambeed tart, plant-based cream, onions, zucchini, red cabbage</i>	33.-
Rigatoni, sauce tomate, Grana Padano (G) <i>Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano</i>	33.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar (L) <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	20.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) (G) <i>Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)</i>	10.-
Chocolat Chocolate (V), Vanille Vanilla (L), Fraise Strawberry (V), Café Coffee (L), Cassis Blackcurrant (V)	



Service Charge

Service en chambre pour usage personnel
Room service for personal use

5.-

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse : perche, bœuf, dinde, agneau, porc

Switzerland: perch, beef, turkey, lamb, pork

France : autres poissons | other fishes

Espagne : Pata Negra | Spain : Pata Negra

Vietnam : crevettes | shrimps

Pain | Bread : Suisse et France | Switzerland and France



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