



ROOM SERVICE MENU

Veuillez 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 (1cl)	12.-
Kir Royal (1cl)	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>	18.-

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>	
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>	

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.-





CARTE 12:00 - 22:30 | MENU 12:00 PM - 10:30 PM

À Partager / To Share

Malakoffs à l'Étivaz (G) (L) <i>Malakoffs with Etivaz cheese</i>	24.-
Viande séchée des Grisons - 100 g <i>Grisons dried beef - 100 g</i>	29.-
Rebibe de sbrinz, confiture de coing (L) <i>Sbrinz rebibe, quince jam</i>	26.-

Classiques / Classics

Salade césar, œuf, anchois, croûtons, (G) (L) (V) (G) <i>Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan</i>	30.-
↪ avec poulet <i>with grilled chicken</i>	36.-
Miraclub sandwich, poulet, laitue, (G) (L) (P) (V) (G) <i>Miraclub sandwich, chicken, lettuce, cheddar, lard, frites au paprika ou</i> <i>salade verte</i> <i>Miraclub sandwich, chicken, lettuce, cheddar, bacon, paprika French fries or green salad</i>	38.-
Burger suisse Black Angus, tomme (G) (L) (V) (G) <i>vaudoise, frites au paprika ou salade verte</i> <i>Swiss Black Angus Burger with tomme Vaudoise, served with paprika French fries or green salad</i>	48.-
Raviolis à la ricotta, épinards, beurre à (G) (L) <i>la sauge</i> <i>Ricotta ravioli, spinach, sage butter</i>	42.-
Perches du Léman, frites, sauce tartare et salade verte <i>Perch from Lake Geneva, French fries, tartare sauce and green salad</i>	58.-
Pièce de Boeuf "secret cut", frites, salade verte, sauce béarnaise <i>"Secret cut" beef steak, French fries, green salad, Bearnaise sauce</i>	56.-

Douceurs / Desserts

Ananas rôti, tapioca au lait de coco, sorbet (V) <i>à la mangue</i> <i>Roasted pineapple, coconut milk tapioca, mango sorbet</i>	24.-
Moelleux au chocolat, praliné pistache, (N) <i>fleur de sel, glace fior di latte</i> <i>Chocolate fondant, pistachio praline, fleur de sel, fior di latte ice cream</i>	24.-
Assortiment de macarons (V) (N) <i>Selection of macarons</i>	26.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) <i>Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)</i>	10.-
<i>Chocolat Chocolate (V), Vanille Vanilla (L), Fraise Strawberry (V), Café Coffee (L), Cassis Blackcurrant (V)</i>	

Night Selection

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

Rebibe d'alpage, confiture de coing (L) <i>Alpine rebibe, quince jam</i>	26.-
Viande séchée des Grisons - 100 g <i>Grisons dried beef - 100 g</i>	29.-
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 <i>Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano</i>	33.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) (G) (L) <i>Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)</i>	10.-
<i>Chocolat Chocolate (V), Vanille Vanilla (L), Fraise Strawberry (V), Café Coffee (L), Cassis Blackcurrant (V)</i>	



Service Charge

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

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse : perche, bœuf, poulet
Switzerland: perch, beef, chicken
Italie : anchois | Italy: anchovies
Norvège : truite | Norway : trout
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