



LE MIRADOR
RESORT & SPA

Mirador Lounge

Vins / Wines

Champagnes

Btl
1 dl 70/75cl Mag

Laurent-Perrier, Cuvée Brut	18.-	98.-	
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé	22.-	130.-	240.-
Laurent-Perrier, Cuvée Grand Siècle	-	240.-	-
Louis Roederer, Collection 246	-	135.-	290.-
Louis Roederer, Blanc de Blancs 2016	-	185.-	-
Louis Roederer, Cristal 2015 Brut	-	480.-	-
Dom Pérignon, Vintage 2015 Brut	-	360.-	-

Blancs / White

Chasselas de Chardonne du moment	12.-	65.-	-
Petite Arvine de Fully, <i>Cave du Bonheur 2023</i>	15.-	90.-	-
Si mon père le savait, <i>Altesse, Cave de la Rose d'Or 2023</i>	16.-	95.-	-
Vin Moelleux : La Porte de Novembre, Johannisberg du Valais, <i>Maison Gilliard 2024</i>	12.-	60.-	-

Rosés

Montimbert, Garanoir, Gamay de Chardonne, <i>La Vie en Rose 2024</i>	12.-	60.-	-
Côtes de Provence, Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, <i>Whispering Angel 2024</i>	12.-	60.-	-
Astrosa, Grenache de Cors, <i>Château La Bastide 2022</i>	10.-	50.-	-

Orange

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

Rouges / Red

Eidos Rouge, Syrah, Grenache de Corbières, <i>Château La Bastide 2020</i>	10.-	60.-	-
Valentina Andrei, <i>Gamay vieilles vignes du Valais 2023</i>	13.-	80.-	-
Patience, Malbec, <i>Cave de la Rose d'Or 2023</i>	15.-	85.-	-

Cocktails Signatures

22.-

JUNGLE CROSS

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

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 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



Classiques / Classics

22.-

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 de 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



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 Pamplemousse (20cl)	8.-
Opaline Pomme / Abricot / Pomme-Framboise	8.-
Jus de cranberry / Tomate / Ananas	8.-
Redbull	9.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valsler Nature ou Pétillante <i>Still water or sparkling</i> 50cl / 75cl	8.- / 11.-
---	------------

Boissons Chaudes Hot Beverages

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

Apéritifs

4cl

Campari (28.5%)	16.-
Suze (21%)	16.-
Cynar (16.5%)	16.-
Carpano Bianco (14.9%) / Antica Formula (16.5%)	18.-
Pimm's (20%)	16.-

1dl

Kir Vin Blanc	12.-
Kir Royal (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 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.-) | + *Select your tonic* + 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.-

IRELAND

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

USA

Jack Daniel's N.7 (40%)	16.-
Jack Daniel's Single Barrel (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

À Partager / To Share

Malakoffs à l'Étivaz (6 pièces) (G) (L) Malakoffs with Etivaz cheese (6 pieces)	21.-
Planchette de viande séchée des Grisons et rebibes de Sbrinz, confiture de poire (L) Grisons dried beef and Sbrinz rebibe platter with pear jam	26.-
Cromesquis d'agneau, jus de pois chiche au citron vert et condiment à la mangue (6 pièces) (G) Lamb cromesquis, chickpea and lime jus, and mango condiment (6 pieces)	29.-
Pimiento de Padrón	16.-
Fritto misto, aïoli maison (G) Fritto misto, homemade aioli	24.-
Pata Negra 8Og (P)	28.-
Arancini cacio e pepe (10 pièces 10 pieces) (G) (L)	22.-
Gyozas de boeuf, salade de wakame (6 pièces) (G) Beef gyozas with wakame salad (6 pieces)	33.-



Contient du porc
Contains pork



Contient du gluten
Contains gluten



Contient du lactose
Contains lactose



Contient des noix
Contains nuts



Végan
Vegan



Option végétarienne disponible
Vegan option available



Option sans gluten disponible
Gluten-free option available

Classiques / Classics

Salade César, œuf, anchois, croûtons, parmesan (G) (L) (G)	26.-
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan	
↪ avec poulet ou crevettes (L) (G)	32.-
with grilled chicken or shrimps	
Miraclub sandwich, dinde, laitue, cheddar, lard, (G) (L) (P) (V) (G)	34.-
œuf, frites au paprika ou salade verte	
Miraclub sandwich, turkey, lettuce, cheddar, bacon, egg, paprika French fries or green salad	
Burger suisse Black Angus, tomme vaudoise, (G) (L) (V) (G)	42.-
frites au paprika ou salade verte	
Swiss Black Angus Burger with tomme Vaudoise, served with paprika French fries or green salad	
Perches du Léman, frites allumettes, sauce tartare (L)	52.-
et salade verte	
Perch from Lake Geneva, thin-cut fries, tartare sauce and green salad	
Pièce de Boeuf "secret cut" (L)	50.-
Frites, salade verte, sauce à l'échalote	
"Secret cut" beef steak	
French fries, green salad, shallot sauce	

Douceurs / Desserts

Assortiment de macarons (V) (N)	18.-
Selection of macarons	
Tiramisu au café (L) (G)	18.-
Coffee tiramisu	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar (L)	16.-
Madagascar vanilla crème brûlée	
Salade de fruit avec sorbet citron (V)	12.-
Fruit salad with lemon sorbet	
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 : 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