



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

Apéritifs

4cl

Campari (23% Vol.)	16.-
Martini blanc, rouge <i>white, red</i> (15% Vol.)	16.-
Suze (20% Vol.)	16.-
Cynar (16.5% Vol.)	16.-
Kir vin blanc <i>white wine</i> (1dl)	12.-
Kir Royal (1dl)	24.-

Bières / Beers

33cl

Pietra, Bio, Sans Gluten | *Organic, gluten-free* (5.5%) 10.-

Cocktails

Old Fashioned 24.-
Bourbon, Angostura, sucre blanc
Bourbon, Angostura bitters, white sugar

Negroni 24.-
Gin, Vermouth Rouge, Campari
Gin, Vermouth, Campari

Whisky Sour 24.-
Whiskey, sirop de sucre, Angostura, jus de citron vert
Whiskey, sugar syrup Angostura, lime juice

Manhattan 24.-
Rye whiskey, vermouth rouge, Angostura bitter
Rye whiskey, red vermouth, Angostura bitters

MOCKTAILS

Innocent Spritz 18.-
Sirop orange, champagne O% (sans alcool), eau gazeuse
Orange syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water

Innocent Bellini 18.-
Purée de pêche, champagne O% (sans alcool)
Peach purée, non-alcoholic champagne

Safety Cross 18.-
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*

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

Valsér Nature, Légère Natural, light (50cl)	8.-
Valsér 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, parmesan <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, cheddar, lard, oeuf, frites au paprika ou salade verte <i>Miraclub sandwich, dinde, lettuce, cheddar, bacon, egg, paprika French fries or green salad</i>	38.-
Burger suisse Black Angus, tomme vaudoise, frites au paprika ou salade verte <i>Swiss Black Angus Burger with tomme Vaudoise, served with paprika French fries or green salad</i>	48.-
Perches du Léman, frites allumettes, sauce tartare et salade verte <i>Perch from Lake Geneva, thin-cut fries, tartare sauce and green salad</i>	58.-
Pièce de Boeuf "secret cut", frites, salade verte, sauce à l'échalote <i>"Secret cut" beef steak, French fries, green salad, shallot sauce</i>	56.-

Douceurs / Desserts

Tiramisu au café <i>Coffee tiramisu</i>	22.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	20.-
Salade de fruit avec sorbet citron <i>Fruit salad with lemon sorbet</i>	14.-
Assortiment de macarons <i>Selection of macarons</i>	20.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) <i>Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)</i>	10.-
Chocolat Chocolate, Vanille Vanilla, Fraise Strawberry, Café Coffee, Cassis Blackcurrant	

Night Selection

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

Rebibe d'alpage, confiture de poire <i>Alpine rebibe, pear jam</i>	26.-
Gyoza de boeuf, salade de wakame (6 pièces) <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 <i>Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano</i>	33.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	20.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) <i>Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)</i>	10.-
Chocolat Chocolate, Vanille Vanilla, Fraise Strawberry, Café Coffee, Cassis Blackcurrant	

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

(P)	(G)	(L)	(N)	(V)	V	G
Contient du porc <i>Contains pork</i>	Contient du gluten <i>Contains gluten</i>	Contient du lactose <i>Contains lactose</i>	Contient des noix <i>Contains nuts</i>	Végan <i>Vegan</i>	Option végane disponible <i>Vegan option available</i>	Option sans gluten disponible <i>Gluten-free option available</i>