LE MIRADOR
RESORT & SPA

Mirador Lounge

Vins / Wines

Champagnes

	CHF 1 dl	75 cl	1,5 l
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.-	

Blancs / White

	CHF 1 dl	70 cl	75 cl
Chasselas de Chardonne du moment	12.-	65.-	
Petite Arvine de Fully, *Cave du Bonheur 2024*	15.-		90.-
Johannisberg de Chardonne, *Fabrice Ducret 2024*	12.-	70.-	
Vin Moelleux : La Porte de Novembre, Johannisberg du Valais, *Maison Gilliard 2024*	12.-		60.-

Rosés

	CHF 1 dl	75 cl
Montimbert, Garanoir, Gamay de Chardonne, *La Vie en Rose 2025*	12.-	60.-
Côtes de Provence, Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, *Whispering Angel 2024*	12.-	60.-

Rouges / Red

	CHF 1 dl	75 cl
Eidos Rouge, Syrah, Grenache de Corbières, *Château La Bastide 2020*	12.-	60.-
Valentina Andrei, *Gamay vieilles vignes du Valais 2024*	13.-	80.-
Portebout, *Jean-Paul Forestier 2024*	12.-	60.-

Cocktails Signatures

CHF 24.-

DARK SPRITZ
Liqueur de violette, prosecco, sirop de cassis, eau gazeuse, jus de citron
Violet liqueur, Prosecco, blackcurrant syrup, sparkling water, lemon juice

JUNGLE SPRITZ
Aperol infusé à la mangue et à la papaye, citron vert, Palo Santo, prosecco, eau gazeuse
Aperol infused with mango and papaya, lime, Palo Santo, prosecco and sparkling water

SHADE OF GREY
Gin, jus de citron, sirop de sucre, Earl Grey, eau de rose, bitter foam
Gin, lemon juice, sugar syrup, Earl Grey, rose water, bitter foam

COCKTAIL OF THE WEEK
Une nouvelle création chaque semaine, imaginée par nos barmans.
A new creation every week, crafted by our bartenders.

COCKTAIL CREATION

CHF 25.-

Laissez-vous tenter par les créations de nos barmans,
ils créeront un cocktail sur mesure selon vos goûts !

Let our bartenders surprise you with a cocktail
crafted just for your tastes.

Classiques / Classics

CHF 22.-

NEGRONI
Gin, vermouth rouge, amer à l'orange
Gin, red vermouth, orange bitters

GREEN PARK
Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre, basilic, bitter de céleri
Gin, fresh lemon juice, sugar syrup, basil, celery bitters

PALOMA
Tequila, soda pamplemousse, jus de citron vert, sirop d'agave
Tequila, grapefruit soda, lime juice, and agave syrup

PORNSTAR MARTINI
Vodka infusée vanille maison, purée et liqueur passion, jus ananas
Homemade vanilla-infused vodka, purée & liqueur of passion fruit, pineapple juice

ESPRESSO MARTINI
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso
Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso

DAÏQUIRI
Rhum agricole, sirop de sucre, jus de citron
Agricole rum, sugar syrup, lemon juice

Vos cocktails classiques favoris sont aussi disponibles, sur simple demande auprès de nos barmans.

Your favorite classic cocktails are also available, just ask our bartenders.

Nos Spritz

CHF 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

CHF 18.-

INNOCENT PIÑA

Jus de citron vert, jus d'ananas, purée de coco, lait de coco, sirop de coco
Lime juice, pineapple juice, coconut purée, coconut milk, coconut syrup

INNOCENT RED

Jus de cranberry, sirop de grenadine, jus de citron, purée de fraise
Cranberry juice, grenadine syrup, lemon juice, strawberry purée

INNOCENT SPRITZ

Sirop orange, champagne 0% (sans alcool), eau gazeuse
Orange syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water

INNOCENT HUGO

Sirop de sureau, champagne 0% (sans alcool), menthe, citron vert, eau gazeuse
Elderflower syrup, non-alcoholic champagne, mint, lime, sparkling water

INNOCENT BELLINI

Purée de pêche, champagne 0% (sans alcool)
Peach purée, non-alcoholic champagne

THÉ FROID MAISON
HOME-MADE ICED TEA

"LIMONADE" MAISON
HOME-MADE "LIMONADE"

CHF 12.-

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 | SOFT DRINKS

	CHF
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 Abricot / Pomme-Framboise (25cl)	8.-
Jus de cranberry / Tomate / Ananas / Orange / Pamplemousse / Pomme	8.-
San Bitter (10cl)	8.-
Redbull (25cl)	9.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

	CHF
Valser Nature ou Pétillante I *Still water or sparkling*	
50cl / 75cl	8.- / 11.-

Boissons Chaudes
Hot Beverages

	CHF
Ristretto, Espresso / Café	7.-
Expresso macchiato	7.-
Café décaféiné	7.-
Cappuccino, Latte	9.-
Café renversé	9.-
Latte Macchiato	9.-
Double expresso	10.-
Iced Coffee	10.-
Iced Latte	12.-
Chocolat chaud	12.-

Notre café est issu de l'agriculture biologique.
Our coffee is organically sourced.

	CHF
Thé Ronnefeldt	10.-
Fruits rouges | *Red fruits*	
Morgentau | *Herbal Swiss tea*	
English Breakfast	
Green Dragon	
Darjeeling	
Earl Grey	
Jasmin	
Menthe | *Mint*	
Rooibos (orange)	
Verveine | *Verbena*	
Camomille | *Chamomile*	
Ayurveda - Herb & Ginger	

Apéritifs

	CHF / 4 cl
Campari (28.5% vol.)	16.-
Suze (21% vol.)	16.-
Cynar (16.5% vol.)	16.-
Carpano Bianco (14.9% vol.) / Antica Formula (16.5% vol.)	18.-
Pimm's (20% vol.)	16.-

	CHF / 1dl
Kir Vin Blanc	12.-
Kir Royal (crème de cassis/pêche/framboise)	20.-

Anisés & Absinthe

	CHF / 4 cl
Ricard (45% vol.)	16.-
Pastis 51 (45% vol.)	16.-
Sambuca Molinari (40% vol.)	16.-
Absinthe Verte Larusée (65% vol.)	26.-

Bières / Beers

BOUTEILLES | BOTTLES

	CHF / 33 cl
Bière sans alcool | *without alcohol* (0% vol.)	10.-
Bière IPA (5.6% vol.)	12.-

PRESSIONS | DRAFT

	CHF
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

	CHF / 4 cl
Bombay Saphirre (40% vol.)	16.-
Nordès (40% vol.)	16.-
Hendrick's (41.4% vol.)	16.-
Monkey 47 (47% vol.)	18.-
Citadelle (44% vol.)	18.-
Roku Gin (43% vol.)	16.-
Empress (42,5% vol.)	20.-
Drouin (42% vol.)	18.-
Brockman's (40% vol.)	18.-

+ Tonic de votre choix (supplément CHF 2.-) | *+ Select your tonic + CHF 2.-*

Rhums

	CHF / 4 cl
Clairin Vaval Ansyen 42 Mois (48.8% vol.)	30.-
Clairin Communal (43% vol.)	25.-
Santa Teresa 1796 (40% vol.)	24.-
Bumbu (40% vol.)	20.-
Plantation 3 Stars (41.2% vol.)	16.-
Zacapa XO (40% vol.)	40.-

Vodkas

	CHF / 4 cl
Ciroc (40% vol.)	20.-
Belvedère (40% vol.)	20.-
Grey Goose (40% vol.)	24.-

Tequilas & Mezcal

	CHF / 4 cl
Patron Silver (40% vol.)	22.-
Patron Reposado (40% vol.)	26.-
Patron Anejo (40% vol.)	30.-
Clase Azul (40% vol.)	48.-
Mezcal Casamigos (40% vol.)	35.-

Whiskies

CHF / 4 cl

SCOTLAND

Highlands

Glenmorangie 12y (40% vol.)	20.-
Oban 14y (43% vol.)	28.-
Glenmorangie Nectar d'Or (46% vol.)	28.-
Glenmorangie 18y (43% vol.)	42.-

Speyside

Glenfiddich 12y (40% vol.)	20.-
Glenlivet 18y (43% vol.)	30.-

Orkney

Highland Park 12y (40% vol.)	22.-

Skye

Talisker 10y (45.8% vol.)	22.-

Islay

Caol Ila (43% vol.)	22.-
Laphroaig Quarter Cask (48% vol.)	22.-
Laphroaig 10y (40% vol.)	22.-
Lagavulin 16y (43% vol.)	30.-

Blends

Chivas 12y (40% vol.)	16.-
Chivas 18y (40% vol.)	25.-
J.Walker, Black Label (40% vol.)	16.-
J.Walker, King Georges V (43% vol.)	98.-

IRELAND

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

USA

Jack Daniel's N.7 (40% vol.)	16.-
Jack Daniel's Single Barell (45% vol.)	22.-
Bulleit Bourbon (45% vol.)	20.-
Bulleit Rye (45% vol.)	20.-
Woodford Reserve Bourbon (43.2% vol.)	22.-

JAPAN

Toki, Santori Whisky (43% vol.)	20.-
Nikka from the Barrel (51.4% vol.)	24.-
Nikka Coffee Malt Whisky (45% vol.)	25.-
Nikka Session (43% vol.)	38.-
Hibiki Harmony Master S (43% vol.)	45.-

FRANCE

Version Française "Distillerie du Mont-Blanc" (50% vol.)	35.-

Cognacs & Armagnacs

	CHF / 4 cl
Hennessy XO (40% vol.)	48.-
Castarède 1996 (40% vol.)	38.-
Castarède XO (40% vol.)	25.-
Laubade 1989 (40% vol.)	35.-
Martell VS (40% vol.)	22.-
Camus VSPO (40% vol.)	22.-

Eaux-de-Vie de Fruits

	CHF / 4 cl
Abricotine Morand (43% vol.)	18.-
Williamine Morand (43% vol.)	16.-
Kirsch Morand (43% vol.)	16.-
Mirabelle Morand (43% vol.)	16.-
Framboise Morand (43% vol.)	16.-
Calvados Drouin (40% vol.)	20.-
Grappa Amarone (40% vol.)	18.-
Grappa Oro 1840 (40% vol.)	25.-

Liqueurs & Crèmes

	CHF / 4 cl
Limoncello (30% vol.)	16.-
Bailey's (17% vol.)	16.-
Liqueur de menthe Morand (25% vol.)	16.-
Amaretto Adriatico (28% vol.)	16.-
Jägermeister (35% vol.)	16.-
Amaro Nonino Reserva (35% vol.)	22.-
Grand Marnier (40% vol.)	16.-
Cointreau (40% vol.)	16.-
Vieille Prune Les 3 Rois (40% vol.)	16.-
Chambord (16.5% vol.)	16.-
Bénédictine (40% vol.)	16.-
Génépi des Pères Chartreux (40% vol.)	22.-
Chartreuse Verte (55% vol.)	26.-
Chartreuse Jaune (43% vol.)	24.-

Bar Menu

À Partager / Share

	CHF
Malakoffs à l'Étivaz (G) (L) *Malakoffs with Etivaz cheese*	21.-
Planche de charcuterie (P) (G) (N) G N	28.-
Planche de fromages (G) (N) (L) G N	28.-
Planche mixte (P) (G) (N) (L) G N	28.-
Jambon ibérique Bellota 80g (P) *Bellota Iberian ham*	28.-
Gaspacho de fruits rouges et légumes *Red berry and vegetable gazpacho*	24.-
Croustillants de crevettes au basilic, sauce mangue épicée (6 pièces) (V) (G) G *Crispy basil shrimp, spicy mango sauce (6 pieces)*	24.-
Houmous de pois chiches, pain pita *Chickpea hummus, pita bread*	24.-
Pimiento de Padrón	16.-

Douceurs / Desserts

	CHF
Assortiment de macarons (V) (N) Selection of macarons	18.-
Cheesecake aux agrumes coulis exotique (G) (L) Citrus cheesecake with exotic fruit coulis	16.-
Crème brûlée à la pistache (L) (N) Pistachio crème brûlée	16.-
Salade de fruits avec sorbet citron (V) Fruit salad with lemon sorbet	16.-
Brownies et ganache chocolat au lait (G) (L) (N) Brownies with milk chocolate ganache	18.-
Glaces et sorbets *Ice cream and sorbet* Parfum au choix *Choice of flavour*	7.-

Classiques / Classics

	CHF
Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan (G) (L) G *Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan*	26.-
↳ avec poulet *with grilled chicken*	32.-
Miraclub sandwich, dinde, laitue, cheddar, lard, oeuf, frites au paprika ou salade verte (G) (L) (P) V G *Miraclub sandwich, turkey, lettuce, cheddar, bacon, egg, paprika French fries or green salad*	34.-
Burger de poulet mariné au paprika, panure panko, cornichons, sauce aigre-douce et salade (N) (G) *Paprika-marinated chicken burger with panko coating, pickles, sweet and sour sauce, and lettuce*	42.-
Burger de steak haché de bœuf suisse, gruyère, salade, tomate, sauce cocktail, mayonnaise (G) (N) (L) *Swiss beef burger with gruyère cheese, lettuce, tomato, cocktail sauce, and mayonnaise*	42.-
Poke bowl, edamame, chou rouge, carottes, avocat, riz à sushi et vinaigrette asiatique *Poke bowl with edamame, red cabbage, carrots, avocado, sushi rice, and Asian dressing*	30.-
↳ avec thon rouge *with red tuna*	36.-
Tartare de bœuf, assaisonnement maison, frites et pain toasté (classique ou pimenté) (G) (N) G *Beef tartare, homemade seasoning, French fries, and toasted bread (classic or spicy)*	34.-

PROVENANCE | ORIGIN
Suisse : dinde, poulet, boeuf, porc
Switzerland: turkey, chicken, beef, pork
France : poissons | fishes
Espagne : jambon ibérique | Spain : Iberian ham
Italie : jambon de Parme | Italy: Parma ham
Vietman: crevettes | shrimps
Pain | Bread : Suisse et France | Switzerland and France

(P) Contient du porc *Contains pork*
(G) Contient du gluten *Contains gluten*
(L) Contient du lactose *Contains lactose*
(N) Contient des noix *Contains nuts*
(V) Végan *Vegan*

V Option végane disponible *Vegan option available*
G Option sans gluten disponible *Gluten-free option available*
N Option sans noix disponible *Nut-free option available*

Prix en francs suisses incluant la TVA & le service. | Prices are in Swiss Francs and include VAT & service.

LE MIRADOR
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN
Suisse : dinde, poulet, boeuf, porc
Switzerland: turkey, chicken, beef, pork
France : poissons | fishes
Espagne : jambon ibérique | Spain : Iberian ham
Italie : jambon de Parme | Italy: Parma ham
Vietman: crevettes | shrimps
Pain | Bread : Suisse et France | Switzerland and France

Tous les prix sont indiqués en francs suisses et incluent la TVA et le service.
All prices are listed in Swiss francs and include VAT and service.