


















À Partager

Sélection de caviar de Sologne, crème crue & blinis

Baeri imperial, 30g		60.-
Baeri imperial, 50g		90.-
Oscietre imperial, 30g		90.-
Oscietre imperial, 50g		140.-

Jambon cru "Pata Negra" 80g		22.-
Charcuterie de bœuf Cecina de Burgos, 80g		24.-
Tataki de Saint-Jacques, huile d'olive au yuzu		26.-
Salade de fenouil et algues wakamé		14.-
Huîtres Tsarkaya N° 3 - 6 pièces		26.-
Saumon fumé, fromage à l'aneth & blinis		28.-
Tarama de cabillaud au corail d'oursin & blinis		24.-
Mini burger, tofu Katsu, sriracha		24.-
Tartare bœuf, riz croustillant, sauce cocktail	 	26.-
Rocks shrimp, sauce verte		30.-
Karaage de volaille, mayonnaise épicée		22.-
Malakoff à l'Etivaz	 	18.-
Rebibe d'Alpage, confiture de coing		16.-

Douceurs à partager

Profiteroles au chocolat	 	18.-
Churros, dulce de leche, fruits rouges	 	16.-
Salade de fruits, sirop d'hibiscus		16.-
Mochi Coco, Thé vert, Passion		5.- pièce

CHAMPAGNES	Idl	Ibtl
Laurent-Perrier, Brut Nature	22.-	120.-
Laurent-Perrier, Brut Nature Blanc de Blanc		180.-
Laurent-Perrier, Brut Nature Blanc de Blanc Magnum		350.-

*Découvrez notre sélection de champagnes,
 disponible sur demande auprès de notre équipe*

VINS BLANCS	Idl	Ibtl
Chardonne, Chasselas « La Confrary » AOC Grand Cru 2023 Fabrice Ducret Chardonne Suisse	11.-	55.-
Chardonnay & Chasselas « Réserve Blanche » 2023 Domaine La Capitaine Gland Suisse	13.-	65.-
Petite Arvine AOC Valais - 50cl - 2020 Cave du Bonheur Fully Suisse		60.-
VINS ROUGES		
Saint-Saphorin « Coup de Sang » Pinot Noir AOC 2022 Domaine Louis Bovard Lavaux Suisse	13.-	65.-
Noir de Bacch', AOC Lavaux 2022 Fabrice Neyroud Chardonne Suisse	13.-	72.-
Cornalin, AOC Valais 2022 Domaine J-R Germanier Suisse	16.-	95.-

COCKTAILS 24.-

NEGRONI DU MARIN
 Mezcal tribute, Kahlua, Campari bitter,
 Antica Formula

TIRAMISU MARTINI
 Bailey's, Frangelico, Espresso, Vodka

COCKTAIL SANS ALCOOL 16.-

Jus de pomme, jus d'ananas, jus de poire,
 sirop de curaçao bleu, sirop caramel,
 jus de citron

*Pour un cocktail classique,
 demandez simplement à notre équipe !*

DIGESTIFS

	Vol	4cl
Génépi	40%	18.-
Chartreuse Verte	55%	20.-
Chartreuse Jaune	43%	22.-
Williamine Morand	43%	18.-
Abricotine Morand	43%	18.-
Kirsch Morand	43%	18.-
Vieille Prune	41%	18.-
Absinthe La Fée	65%	22.-

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fusetea Pêche & Citron, Fanta, Ramseier, Rivella Rouge & Bleu	8.-
--	-----

BOISSONS CHAUDES


Café, Ristretto, Espresso	7.-
Cappuccino	9.-
Thé Ronnefeldt	10.-

EAUX

Valsers naturelle & pétillante	50cl 8.-	75cl 11.-
--------------------------------	----------	-----------



PROVENANCE :

 Suisse : bœuf, volaille
 France : Caviar, huitre, cabillaud
 Espagne : jambon cru, Cecina
 Norvège : saumon
 U.S.A : rock shrimp
 Japon : Saint-Jacques

Le MiraDôme est ouvert
du mercredi au dimanche

Service des mets :

En semaine : de 12h à 14h & de 19h à 22h
Le Week-end : en continu de 12h à 22h

Le service des boissons reste disponible
tout l'après-midi

Végétarien 
 Lactose 
 Gluten 
 Noix 
 Porc 