

MIROIR D'ARGENTINE

PETIT / GRAND

La plupart de nos plats sont proposés
en petite ou grande portion.

FAIT MAISON

**DEMANDEZ NOS BOISSONS
FAITES MAISON DU MOMENT**



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place
à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères
du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC),
GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

www.labelfaitmaison.ch

	SALADE VERTE	7 ⁰⁰ / 9 ⁰⁰
MIAM! Au bon vinaigre de framboise	SALADE DU MIROIR Mesclun, pommes, carottes rouges et radis	12 ⁰⁰ / 19 ⁰⁰
	FOIE GRAS MAISON CHUTNEY DE POMME ET FRAMBOISES	16 ⁰⁰ / 22 ⁰⁰
Des chèvres de Solalex	CAPPUCCINO D'ASPERGES, ÉMULSION DE GRUYÈRE VIEUX 24 mois d'affinage	12 ⁰⁰ / –
	TARTE FINE AUX POIREAUX CONFITS, TOMME DE CHÈVRE FRAÎCHE	14 ⁰⁰ / 18 ⁰⁰
	CHAMPIGNONS FRAIS, HUILE D'OLIVE	18 ⁰⁰ / 22 ⁰⁰
	OEUF DE CANE DE MONSIEUR EDDY CUIT FAÇON COCOTTE, AIL NOIR ET FOIE GRAS	18 ⁰⁰ / –
	LA PLANCHETTE DU MIROIR Viandes froides de la région et fromage de Bovonne	18 ⁰⁰ / 28 ⁰⁰
Conviendra au plus végan d'entre tous	BUFFET DE FROMAGES	16 ⁰⁰ / 24 ⁰⁰
	LE BOL DU MIROIR Quinoa vaudois, choux rouge, patates douces, épinards frais, fèves et sauce maison	18 ⁰⁰ / 24 ⁰⁰
	RISOTTO AUX ASPERGES	20 ⁰⁰ / 26 ⁰⁰
	RIS DE VEAU, POIREAUX & CAROTTES, JUS CORSÉ GRANDE portion: accompagné de légumes de saison et galette de pommes de terre	25 ⁰⁰ / 37 ⁰⁰
Boeuf suisse de pâturage	TARTARE DE VEAU MAYONNAISE LÉGÈRE CITRONNÉE GRANDE portion: accompagné de frites de patates douces	26 ⁰⁰ / 36 ⁰⁰
	TRAVERS DE BŒUF GRAS, JUS CORSÉ Accompagné de légumes de saison et galette de pomme de terre	– / 35 ⁰⁰
	CÔTE DE VEAU D'ALPAGE, JUS CORSÉ Accompagné de légumes de saison et épeautre	– / 52 ⁰⁰
	FILET D'OMBLE CHEVALIER, BEURRE BLANC Accompagné de légumes de saison et épeautre	– / 42 ⁰⁰
	CAILLE AUX BOLETS Accompagnée de légumes de saison et épeautre	– / 38 ⁰⁰

	À droite en entrant	
Le fameux!		
BUFFET DE FROMAGES		16 ⁰⁰ / 24 ⁰⁰
CORNET À LA CRÈME		- / 6 ⁰⁰
TARTE AUX MYRTILLES ET CHANTILLY		- / 8 ⁰⁰
MILLE-FEUILLE AUX FRUITS ROUGES		8 ⁰⁰ / 12 ⁰⁰
MERINGUE CRÈME DOUBLE ET FRUITS ROUGES		10 ⁰⁰ / 14 ⁰⁰
Celui que l'on a retrouvé		
PAIN PERDU		- / 16 ⁰⁰
Glace ou sorbet au choix, sauce chocolat		
POIRE DU MIROIR		- / 15 ⁰⁰
Crumble chocolat et fleur de sel, compote de poire citron-verveine, sauce chocolat		
SORBETS ET GLACES		4 ⁰⁰ / boule

De la maison HEIZ à VILLARS-SUR-OLLON

BURGER DE VEAU		- / 18 ⁰⁰
Accompagné de frites de patates douces et/ou légumes de saison		
SAUCISSES DE VEAU		- / 15 ⁰⁰
Accompagné de frites de patates douces et/ou légumes de saison		
MACARONI DU CHALET		- / 14 ⁰⁰

MINÉRALES BOUTEILLES

HENNIEZ BLEU	33 cl	4 ⁵⁰
	1 L	9 ⁰⁰
HENNIEZ VERTE	33 cl	4 ⁵⁰
	5 dl	5 ⁵⁰
	1 L	9 ⁰⁰
COCA-COLA	33 cl	4 ⁸⁰
COCA-COLA ZÉRO	33 cl	4 ⁸⁰
SINALCO	30 cl	4 ⁸⁰
JUS DE POMME RAMSEIER	33 cl	4 ⁸⁰
SCHWEPES TONIC	20 cl	4 ⁸⁰
RIVELLA, RIVELLA BLEU	33 cl	4 ⁸⁰
LIMONADE OPALIN (Fleurs de Sureau ou Framboise)	33 cl	6 ⁰⁰

JUS ET NECTAR DE FRUITS OPALINE

NECTAR D'ABRICOTS	25 cl	5 ⁵⁰
NECTAR DE POIRES WILLIAMS	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE POMMES ET POIRES	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE POMMES ET FRAMBOISES	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE TOMATES	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE POMMES ET SUREAU	25 cl	5 ⁵⁰

AU VERRE ET BOISSON MAISON

CITRONADE MAISON AU GINGEMBRE	4 ⁰⁰ / 6 ⁰⁰
THÉ FROID MAISON	4 ⁰⁰ / 6 ⁰⁰
EAU GAZEUSE	2 ⁰⁰ / 3 ⁰⁰
SIROP (Cassis, Citronnelle, Fleurs de Sureau Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche)	2 ⁰⁰ / 3 ⁰⁰

BIÈRES

BOXER OLD	33 cl	5 ⁰⁰
CALANDA (Sans alcool)	33 cl	5 ⁰⁰

BIÈRES ARTISANALES

**DEMANDEZ
NOTRE SELECTION**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	3 ⁸⁰
CAFÉ RENVERSÉ	4 ⁵⁰
CAFÉ NOISETTE	4 ⁵⁰
CAPPUCCINO	4 ⁵⁰
CAFÉ VIENNOIS	5 ⁰⁰
CAFÉ MIROIR	8 ⁵⁰
IRISH COFFEE	8 ⁵⁰
CHOCOLAT CHAUD (Caotina ou Ovomaltine)	4 ⁰⁰
CHOCOLAT VIENNOIS	5 ⁰⁰
VERRE DE LAIT (chaud ou froid)	2 ⁰⁰ / 3 ⁰⁰
THÉ AU RHUM	6 ⁰⁰

THÉ ET INFUSION

**DEMANDEZ
NOTRE SELECTION**

UNE PETITE OU GRANDE SOIF ?