

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

MIAM!
Au bon vinaigre
de framboise

SALADE VERTE	7.- / 9.-
SALADE HIVERNALE DU MIROIR salade de légumes « pot-au-feu », jus végétal à la graine de moutarde et huile d'olive vierge	14.- / 22.-
CAPPUCCINO DE LENTILLES VERTES SUISSES BIO espuma de vieux gruyère 24 mois d'affinage	12.-
ŒUF DE POULE DE LUXE crème aux bolets, huile de truffe et tuile au fromage	18.-
OS À MOELLE RÔTI poireaux brûlés et vinaigrette au vinaigre de pommes	22.-
MARBRÉ DE FOIE GRAS compotée de poire au gingembre et citronnelle, porto réduit à l'hibiscus	28.- / 36.-
LA PLANCHETTE DU MIROIR viandes froides de la région et fromage de Bovonne	21.- / 28.-
BUFFET DE FROMAGES	16.- / 24.-

Bœuf suisse
de pâturage


PALET DE POLENTA À LA TRUFFE poêlée de champignons, jus aux herbes	32.-
PIÈCE DE PORC DE SOLALEX braisée dans son jus au pur arabica, churros à l'espelette et chips de panais	36.-
SANDRE RÔTI, ÉCORCE DE CITRON CONFIT AU SEL légumes d'hiver au four, écume de crème à la fleur de sel	42.-
TRAVERS DE BŒUF CONFIT EN DEUX FAÇONS « pulled beef » en samossa et pièce caramélisée, pressé de pomme de terre et légumes de saison	42.-
CÔTE DE VEAU GRILLÉE pressée de pomme de terre et légumes de saison, réduction de jus de viande	52.-

CLÉMENTINE RÔTIE EN DÉCLINAISON 16.-
sirop au safran sauvage, kumquat rôti et pain de Gêne

TARTE AU CHOCOLAT FONDANT 16.-
chutney de kumquat et jus caramélisé, sorbet chocolat

BABA AU RHUM DE RÉMI 18.-
chantilly mascarpone et shot de crème de rhum

CORNET À LA CRÈME DE SOLALEX 6.-

Le fameux!

TARTE TATIN 9.- / 12.-
crème brassée à la cannelle et boule de glace vanille

SORBETS ET GLACES 4.- / BOULE
de la maison Heiz à Villars-sur-Ollon

AU VERRE ET BOISSONS MAISON

EAU GAZEUSE DE SOLALEX	2 dl 2.-
	3 dl 3.-
	5 dl 5.-
	1 L 7.-
<hr/>	
CITRONADE MAISON AU GINGEMBRE	4.- / 6.-
<hr/>	
THÉ FROID MAISON	4.- / 6.-
<hr/>	
SIROP (Cassis, Citronnelle, Fleurs de Sureau Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche)	2.- / 3.-

MINÉRALES BOUTEILLES

COCA-COLA	33 cl 4 ⁸⁰
<hr/>	
COCA-COLA ZÉRO	33 cl 4 ⁸⁰
<hr/>	
SINALCO	30 cl 4 ⁸⁰
<hr/>	
JUS DE POMME RAMSEIER	33 cl 4 ⁸⁰
<hr/>	
SCHWEPPES TONIC	20 cl 4 ⁸⁰
<hr/>	
RIVELLA, RIVELLA BLEU	33 cl 4 ⁸⁰

JUS ET NECTAR DE FRUITS OPALINE

NECTAR D'ABRICOTS	25 cl 5 ⁵⁰
<hr/>	
NECTAR DE POIRES WILLIAMS	25 cl 5 ⁵⁰
<hr/>	
JUS DE POMMES	25 cl 5 ⁵⁰
<hr/>	
JUS DE TOMATES	25 cl 5 ⁵⁰
<hr/>	
JUS DE POMMES ET SUREAU	25 cl 5 ⁵⁰

THÉ ET INFUSION

**DEMANDEZ
NOTRE SELECTION**

BIÈRES PRESSION ARTISANALES

LA VITAMINE, BLONDE	3 dl 6.-
Brasserie de La Mine à Bex	5 dl 8.-
<hr/>	
L'HERMINE, BLANCHE	3 dl 6.-
Brasserie de La Mine à Bex	5 dl 8.-

BIÈRES BOUTEILLES

BOXER OLD	33 cl 5.-
<hr/>	
CALANDA (Sans alcool)	33 cl 5.-

BIÈRES ARTISANALES

**DEMANDEZ
NOTRE SELECTION**

BOISSONS CHAUDES

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