

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 AUX GRAINES ET AUX GERMES	8.- / 12.-
PLEUROTÉS DU PANICAUT RÔTIÉS Moelleux au persil, jus de champignons et persillade d'anis	16.- / 22.-
SALADE HIVERNALE DU MOMENT légumes rôtis, crémeux au lait d'avoine, huile au curry madras	14.- / 20.-
CAPPUCCINO DE POIREAUX SUISSES BIO espuma de vieux gruyère 24 mois d'affinage	12.-
FILET DE TRUITE DEMI-SEL À L'ÉPICÉA DE SOLALEX focaccia maison dorée au beurre noisette	18.- / 24.-
LA PLANCHETTE DU MIROIR viandes froides de la région et fromage de Bovonne	21.- / 28.-
BUFFET DE FROMAGES	16.- / 24.-

Bœuf suisse
de pâturage

POLENTA CRÉMEUSE AU LAIT D'AMANDE poêlée de champignons	28.- / 34.-
CONFIT DE CANARD MAISON jus de cuisson, embeurrée de chou et aligot de solalex	38.- / 48.-
DOS D'OMBLE CHEVALIER vierge à la salicorne, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et panais rôtis	42.-
TRAVERS DE BŒUF CONFIT EN DEUX FAÇONS « pulled beef » en samossa et pièce caramélisée, écrasé de pomme de terre et légumes de saison	42.-
CÔTE DE VEAU GRILLÉE pressé de pomme de terre et légumes de saison, réduction de jus de viande	52.-
COCOTTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES CRÉMÉES poêlée de légumes de saison	28.- / 38.-

CLÉMENTINE RÔTIE AU SAFRAN SAUVAGE galet de pain perdu et caramel minute, glace vanille	16.-
TARTE AU CHOCOLAT FONDANT chutney de kumquat et jus caramélisé, sorbet chocolat	16.-
VELOURS D'HIVER gel de cassis et perle de menthe	18.-
CORNET À LA CRÈME DE SOLALEX	6.-
TARTE DU MOMENT	12.-
SORBETS ET GLACES de la maison Heiz à Villars-sur-Ollon	4. ⁵⁰ / BOULE

Le fameux!

ALLERGIES

SI VOUS ÊTES SUJET À DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES,
NOS COLLABORATEURS VOUS INFORMERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS
UTILISÉS DANS NOS PLATS SUR SIMPLE DEMANDE DE VOTRE PART.

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.-