

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!
La livèche de
notre jardin!



SALADE VERTE AUX GRAINES ET AUX GERMES 10.- / 14.-

SALADE D' AUTOMNE 16.- / 22.-
mesclun, pommes, carottes rouges, butternuts épicés,
haricots verts vinaigrés et livèche du jardin

CAPPUCCINO DE COURGE SUISSE 12.-
émulsion de Gruyère vieux, 24 mois d'affinage

Des chèvres
de Solalex



GÂTEAU AUX CHÂTAIGNES 16.- / 22.-
fromage de chèvre frais de Solalex

TERRINE DE DAIM MAISON 18.- / 24.-
chutney de coings, pickles de légumes aux pousses de sapin de Solalex

TRUITE SUISSE MARINÉE MAISON FAÇON GRAVLAX 20.- / 26.-
herbes du jardin et fumage minute au sapin de Solalex

POÊLÉE DE PLEUROTES DE PANICAUD, ŒUF POCHÉ 20.- / 26.-
focaccia maison grillée, émulsion de serpolet

LA PLANCHETTE DU MIROIR 21.- / 28.-
viandes froides de la région,et fromage de Bovonne

BUFFET DE FROMAGES 18.- / 26.-

Conviendra
au plus végétarien
d'entre tous

ASSIETTE DU CHASSEUR BREDOUILLE	22.- / 28.-
NOIX DE CERF RÔTIE AU CRUMBLE DE GRAINES ET DE FINES HERBES garniture chasse et jus Grand Veneur maison au bon chocolat	42.-
FILET MIGNON DE CHEVREUIL POÊLÉ garniture chasse et jus Grand Veneur maison au bon chocolat	58.-
SELLE DE CHEVREUIL garniture chasse et jus Grand Veneur maison au bon chocolat	62.-
DOS D'OMBLE CHEVALIER GRILLÉ poêlée de légumes de saison et huile vierge au carvi de Solalex	44.-
CÔTE DE VEAU, JUS CORSE légumes de saison et risotto de petit épeautre au mascarpone	56.-
POITRINE DE BŒUF GRAS DE PÂTURAGE SUISSE CONFIT 12H légumes de saison et risotto de petit épeautre au mascarpone	44.-

Le fameux!

CORNET À LA CRÈME DE SOLALEX 6.-

MILLEFEUILLE AUX FRUITS ROUGES 9.- / 12.-

TARTE AUX PRUNEAUX FELLENBERG 10.-
crème chantilly non sucrée

DESSERT D'AUTOMNE 14.-
mousse légère aux châtaignes, pommes rôties au beurre et crumble

MACADAM 16.-
crème diplomate à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé
et noix de macadamia torréfiées

SURPRISE DES BOIS 18.-
entremet au chocolat, glace vanille, crème anglaise au serpolet

SORBETS ET GLACES 4⁸⁰ / BOULE
fabrication maison

Demandez-nous
les parfums du moment!

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.-
CITRONNADE MAISON AU GINGEMBRE	2 dl	4.-
	3 dl	6.-
THÉ FROID MAISON	2 dl	4.-
	3 dl	6.-
SIROP (Cassis, Citronnelle, Fleurs de Sureau	2 dl	2.-
	3 dl	3.-
Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche)		

MINÉRALES BOUTEILLES

VIVI KOLA	33 cl	5 ²⁰
VIVI KOLA ZERO	33 cl	5 ²⁰
VIVI SCHORLE DE POMME	33 cl	5 ²⁰
KINLEY TONIC WATER	20 cl	5 ²⁰
RIVELLA ROUGE, RIVELLA BLEU	33 cl	5 ²⁰

JUS ET NECTAR DE FRUITS OPALINE

NECTAR D'ABRICOTS	25 cl	5 ⁵⁰
NECTAR DE POIRES WILLIAMS	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE POMMES	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE TOMATES	25 cl	5 ⁵⁰
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.-
L'HERMINE, BLANCHE	3 dl	6.-
Brasserie de La Mine à Bex	5 dl	8.-

BIÈRES BOUTEILLES

BOXER OLD	33 cl	5.-
CALANDA (Sans alcool)	33 cl	5.-

BIÈRES ARTISANALES

**DEMANDEZ
NOTRE SELECTION**

BOISSONS CHAUDES

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