

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	8.- / 12.-
--------------	------------

SALADE D'HIVER	14.- / 20.-
mesclun, potimarron rôtis, pickles maison, carottes noires et noix caramélisées	

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS FRAIS	19.- / 25.-
croûtons, espuma de champignons	

CAPPUCCINO DE COURGE	12.-
émulsion de marron infusé au café	

TRUITE DE VIONNAZ EN GRAVELAX	19.- / 25.-
focaccia, crème de raifort, rillettes de féra fumée, pickles maisons	

ŒUF PAYSAN FAÇON COCOTTE	19.-
crème infusée au foin de Bovonne, lard croustillant	

TARTE FINE POIREAU FAÇON VINAIGRETTE	16.- / 22.-
chèvre frais de solalex	

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

BUFFET DE FROMAGES	18.- / 26.-
--------------------	-------------

OMBLE CHEVALIER AU BEURRE D'ORANGE 44.-
crème de topinambour et déclinaison de carottes

CÔTE DE VEAU DE PÂTURAGE EN CHAPELURE DE BEURRE 56.-
D'ESCARGOTS
gratin de pommes de terre au romarin, légumes de saison

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF 58.-
jus réduit au café, pommes grenailles sautées, légumes de saison

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 22.- / 32.-

CAILLES FARCIES AUX BOLETS 42.-
fondue de poireaux, salsifis, chou Romanesco et jus réduit aux morilles

Le fameux!

BUFFET DE FROMAGES 18.- / 26.-

CORNET À LA CRÈME DE SOLALEX 6.-

FORÊT NOIRE FAÇON SOLALEX 14.-

sponge cake imbibé à la liqueur de myrtille de Solalex,
ganache chocolat noir, crumble chocolat et canneberges confites

PAIN PERDU 18.-

glace vanille et caramel au beurre salé

Celui que l'on
a retrouvé!

BABA AU RHUM INFUSÉ À LA VANILLE BOURBON 18.-

chantilly et surprise de pistache

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

MINÉRALES BOUTEILLES

VIVI KOLA	33 cl 5 ⁵⁰
VIVI KOLA ZERO	33 cl 5 ⁵⁰
VIVI SCHORLE DE POMME	33 cl 5 ⁵⁰
KINLEY TONIC WATER	20 cl 5 ⁵⁰
RIVELLA ROUGE, RIVELLA BLEU	33 cl 5 ⁵⁰

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.-
<hr/>	
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	4.-
CAFÉ RENVERSÉ	5.-
CAFÉ NOISETTE	5.-
CAPPUCCINO	5 ⁵⁰
CAFÉ VIENNOIS	6.-
CAFÉ MIROIR	9.-
IRISH COFFEE	9.-
CHOCOLAT CHAUD (Caotina ou Ovomaltine)	5.-
CHOCOLAT VIENNOIS	6.-
VERRE DE LAIT (chaud ou froid)	2.- / 3.-
THÉ AU RHUM	7.-