

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 8.- / 12.-
Mesclun, jeunes pousses et carottes rouges

SALADE PRINTANIÈRE 14.- / 19.-
Brioche rôtie au beurre noisette, pickles, mélange de graines,
asperges du Valais, vinaigrette pomme Granny Smith

ŒUF FERMIER FAÇON COCOTTE 19.-
Ail noir, foie gras et bricelet salé

TERRINE DE FOIE GRAS 22.- / 28.-
Chutney du moment 24 mois d'affinage

CAPPUCCINO D'ASPERGES SUISSES, ÉMULSION DE GRUYÈRE VIEUX 14.-
Chips de panais et poudre d'asperges

MILLE-FEUILLES DE BETTERAVE 16.- / 22.-
Houmous de pois chiches à l'ail des ours, réduction d'épluchures
de légumes au Cenovis, chips de betteraves

CAROTTES EN CHAUD FROID 16.- / 22.-
Carottes rôties au miel de la Gruyère, chantilly de chèvre frais,
huile de noix du Moulin de Sévery, émulsion lait de coco et agrumes
et noisettes torréfiées

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

En face
en entrant!

BUFFET DE FROMAGES 18.- / 26.-

CHOU-FLEUR RÔTI LAQUÉ AU JUS DE CAROTTES ROUGES Petit épeautre, mélange de sésame	34.-
RIS DE VEAU LAQUÉS ET MORILLES Mille-feuilles de pommes de terre et légumes de saison	28.- / 42.-
JOUE DE BŒUF CONFITE AUX HERBES DE MONTAGNE Petit épeautre crémeux et légumes de saison	42.-
SANDRE RÔTI À LA NACRE, ESPUMA D'ÉCREVISSE Petit épeautre crémeux et légumes de saison	44.-
CARRÉ D'AGNEAU CUIT ROSÉ, CROÛTES D'HERBES, JUS D'AGNEAU Ail confit, Mille-feuilles de pommes de terre et légumes de saison	52.-
CÔTE DE VEAU DE PÂTURAGE, JUS CORSÉ Mille-feuilles de pommes de terre et légumes de saison	54.-

	BUFFET DE FROMAGES	18.- / 26.-
L'indémontable!	CORNET À LA CRÈME DE SOLALEX	6.-
	MILLE-FEUILLES AUX FRUITS ROUGES	9.- / 12.-
	PAIN PERDU Glace vanille et caramel au beurre salé	18.-
Celui que l'on a retrouvé!	POIRE RÔTIE AU MIEL DES PREMIÈRES FLEURS Palet sablé aux amandes, gelée de poires, crème fouettée	18.-
	COULANT CHOCOLAT Croquant à l'épeautre, crème double à la fève tonka	18.-
	SORBETS ET GLACES Fabrication maison	4 ⁸⁰ / BOULE
Demandez-nous nos 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.-