

# 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](http://www.labelfaitmaison.ch)

MIAM!  
Au bon vinaigre  
de pomme du Moulin  
de Sévery!

---

SALADE VERTE 8.- / 12.-

---

SALADE PRINTANIÈRE 14.- / 19.-  
Dent-de-lion suisse, croûtons, lard grillé et vinaigrette à la framboise

---

CAPPUCCINO DE CRESSON 16.-  
Émulsion au lait d'amande

---

CARPACCIO DE BŒUF SUISSE 24.- / 32.-  
Huile de noix, herbes fraîches, fromage de chez Jumi, pickles

---

L'ASPERGE SUISSE ET ŒUF DE CANNE 22.-  
Émulsion de sauce hollandaise

---

TERRINE DE FOIE GRAS 22.- / 28.-  
Chutney du moment

---

TARTARE DE LÉGUMES ANCIENS 19.-  
Carottes, panais, betteraves et crème à l'ail des ours

---

PLANCHETTE DU MIROIR 19.- / 29.-  
Viandes froides de la région et fromage d'alpages

---

En face  
en entrant!

BUFFET DE FROMAGES 18.- / 26.-

---

---

DÉCLINAISON DE FÈVES ET PETITS POIS Émulsion de burrata	22.- / 36.-
DOS DE SAUMON SUISSE CONFIT AUX AGRUMES, BEURRE BLANC AU YUZU Légumes de saison et riz du Vully	34.- / 48.-
RIS DE VEAU ET MORILLES Légumes de saison et billes de pommes de terre	32.- / 44.-
FILET DE VEAU D'ALPAGE, JUS CORSÉ Légumes de saison et billes de pommes de terre	42.- / 58.-
CHÂTEAUBRIAND DE BŒUF, SAUCE CHOCOLAT Légumes de saison et billes de pommes de terre	62.-

---

Le fameux!

---

BUFFET DE FROMAGES 18.- / 26.-

---

CORNET À LA CRÈME 8.-

---

L'indémoudable!

MILLEFEUILLE DU MOMENT 9.- / 12.-

---

PANNA COTTA AU LAIT DE CHÈVRE 18.-  
Caviar de myrtille et crumble aux noix

---

COMME UN MONT-BLANC 18.-  
Mousse de marron, glace au Baileys

---

LA POIRE ET LA VERVEINE 18.-  
Palet sablé et déclinaison de poires

---

SORBETS ET GLACES MAISON 5.- / 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	2 dl 4.-
AU GINGEMBRE	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.-
<hr/>	
SIROP MAISON (Menthe-citron)	2 dl 3.-
	3 dl 5.-

### MINÉRALES BOUTEILLES

VIVI KOLA	33 cl 5 <sup>50</sup>
VIVI KOLA ZERO	33 cl 5 <sup>50</sup>
VIVI SCHORLE DE POMME	33 cl 5 <sup>50</sup>
KINLEY TONIC WATER	20 cl 5 <sup>50</sup>
RIVELLA ROUGE	33 cl 5 <sup>50</sup>
RIVELLA BLEU	

### JUS ET NECTAR DE FRUITS OPALINE

NECTAR D'ABRICOTS	25 cl 6.-
NECTAR DE POIRES WILLIAMS	25 cl 6.-
JUS DE POMMES	25 cl 6.-
JUS DE TOMATES	25 cl 6.-
JUS DE POMMES ET SUREAU	25 cl 6.-

### BIÈRES PRESSION

LA MINIMALE, BLONDE	3 dl 6.-
Brasserie de La Mine à Bex	5 dl 8.-
<hr/>	
LA SOLALEX, BLANCHE AU CARVI	3 dl 6.-
Brasserie de La Mine à Bex	5 dl 8.-

### BIÈRES BOUTEILLES

LA SOLALEX, BLANCHE AU CARVI	33 cl 8.-
Brasserie de La Mine à Bex	
<hr/>	
LA CARMINE, IRISH RED ALE	33 cl 8.-
Brasserie de La Mine à Bex	
<hr/>	
LA BENJAMINE, SESSION IPA	33 cl 8.-
Brasserie de La Mine à Bex	
<hr/>	
CALANDA (Sans alcool)	33 cl 5.-

### THÉ ET INFUSION

## DEMANDEZ NOTRE SELECTION

### BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	4.-
CAFÉ RENVERSÉ	5.-
CAFÉ NOISETTE	5.-
CAPPUCCINO	5 <sup>50</sup>
CAFÉ VIENNOIS	6.-
CHAI	6.-
CAFÉ MIROIR (Eau-de-vie de pruneaux)	9.-
IRISH COFFEE	9.-
CHOCOLAT CHAUD (Caotina ou Ovomaltine)	5.-
CHOCOLAT VIENNOIS	6.-
VERRE DE LAIT (chaud ou froid)	2.- / 3.-
THÉ AU RHUM	8.-