

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 pomme du Moulin
de Sévery!

SALADE VERTE 8.- / 12.-

SALADE PRINTANIÈRE 14.- / 19.-
Salade du moment, 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.-

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

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 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	33 cl 5 ⁵⁰
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 ⁵⁰
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.-