

# 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)

# ENTRÉES

MIAM! À la bonne  
vinaigrette au soja  
et verjus du Valais

---

SALADE VERTE 8.- / 12.-  
Au vinaigre de coing, pickles et graines torréfiées

---

SALADE HIVERNALE 14.- / 19.-  
Mesclun d'hiver, marrons caramélisés et pickles

---

CAPPUCCINO DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX 16.-  
Éclats de saucisse aux choux IGP

---

RACLETTE D'ALPAGE CROUSTILLANTE 18.-  
Mousseline de pommes de terre, gel de cornichon,  
viande séchée de la famille Guex à Cergnement

---

ŒUF PARFAIT DE LA FERME DES 3 ÉPIS À AIGLE 22.-  
Crémeux de lentilles, focaccia et huile de noisette fumée

---

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

---

PLANCHETTE DU MIROIR 19.- / 29.-  
Viandes froides de Cergnement et fromages des alpages de Bovonne  
et d'Anzeindaz de la famille Quartenoud

---

En face  
en entrant!

BUFFET DE FROMAGES 18.- / 26.-

---

# PLATS

---

DÉCLINAISON DE CHOU-FLEUR CRÉMEUX ET RÔTI                    36.- / 48.-  
Éclats de noisettes et beurre noisette citronné

---

ONGLET DE VEAU, JUS CORSE    39.- / 52.-  
Légumes de saison et risotto d'épeautre

---

JOUE DE PORC FAÇON ASADO ET SAUCE BARBECUE                36.- / 48.-  
Légumes de saison et risotto d'épeautre

---

PAVÉ DE SANDRE RÔTI, BEURRE NOISETTE                        36.- / 48.-  
Légumes de saison et risotto d'épeautre

---

Le fameux!

---

BUFFET DE FROMAGES

---

18.- / 26.-

---

CORNET À LA CRÈME

---

8.-

---

MOUSSE AUX MARRONS SUISSES

---

18.-

Crème onctueuse à la fève tonka, brisures de marrons et agrumes

---

---

BABA À LA VIEILLE POIRE

---

18.-

Crème légère à la vanille, confit de poire

---

Demandez-nous  
nos parfums  
du moment !

---

SORBETS ET GLACES MAISON

---

5.- / BOULE

..... 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.

<b>AU VERRE ET BOISSONS MAISON</b>	<b>BIÈRES PRESSION</b>
EAU GAZEUSE DE SOLALEX	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.-
<hr/>	<hr/>
<b>CITRONNADE MAISON</b>	<b>BIÈRES BOUTEILLES</b>
AU GINGEMBRE	LA CARMINE, IRISH RED ALE 33 cl 8.-
	Brasserie de La Mine à Bex
<hr/>	<hr/>
THÉ FROID MAISON	LA BENJAMINE, SESSION IPA 33 cl 8.-
	Brasserie de La Mine à Bex
	<hr/>
SIROPS (Cassis, Citronnelle, Fleurs de Sureau Fraise, Menthe, Pêche)	CALANDA (Sans alcool) 33 cl 5.-
	<hr/>
SIROPS MAISON	
	3 dl 5.-
<hr/>	
<b>MINÉRALES BOUTEILLES</b>	
VIVI KOLA	..... THÉ ET INFUSION .....
	<b>DEMANDEZ NOTRE SELECTION</b>
VIVI KOLA ZERO	
VIVI SCHORLE DE POMME	
KINLEY TONIC WATER	
RIVELLA ROUGE	
RIVELLA BLEU	
<hr/>	
<b>JUS ET NECTAR DE FRUITS OPALINE</b>	
NECTAR D'ABRICOTS	
NECTAR DE POIRES ET VERVEINE	
NECTAR DE PÊCHES	
JUS DE TOMATES	
JUS DE POMMES ET SUREAU	