

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! 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.-
Crèmeux 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.-

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

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

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

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

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.

AU VERRE ET BOISSONS MAISON

EAU GAZEUSE DE SOLALEX	2 dl	2.-
	3 dl	3.-
	5 dl	5.-
	1 L	7.-
CITRONNADE MAISON AU GINGEMBRE	2 dl	4.-
	3 dl	6.-
THÉ FROID MAISON	2 dl	4.-
	3 dl	6.-
SIROPS (Cassis, Citronnelle, Fleurs de Sureau Fraise, Menthe, Pêche)	2 dl	2.-
	3 dl	3.-
SIROPS MAISON	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 ET VERVEINE	25 cl	6.-
NECTAR DE PÊCHES	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.-
LA SOLALEX, BLANCHE AU CARVI	3 dl	6.-
Brasserie de La Mine à Bex	5 dl	8.-

BIÈRES BOUTEILLES

LA CARMINE, IRISH RED ALE	33 cl	8.-
Brasserie de La Mine à Bex		
LA BENJAMINE, SESSION IPA	33 cl	8.-
Brasserie de La Mine à Bex		
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
LATTE MACCHIATO	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.-