

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

	SALADE VERTE	8.- / 12.-
	SALADE PRINTANIÈRE Mesclun de printemps, sérac fumé, focaccia rôtie au beurre noisette, mélange de graines	14.- / 19.-
Cueillie par le chef	CARPACCIO DE BŒUF Pesto d'ortie, crème au raifort, pignons et graines de moutarde	22.- / 28.-
	L'ASPERGE SUISSE Sauce onctueuse au Chasselas, sauce gribiche, noisettes torréfiées	24.-
	LA BETTERAVE Confite, en mousse au vinaigre de framboise du moulin de Severy, jus de citron, chips	18.- / 24.-
	CAPPUCCINO DE CAROTTE Émulsion de chèvre frais de Solalex, lait de coco et cerfeuil	16.-
	ŒUF COCOTTE DE LA FERME DES 3 ÉPIS À AIGLE ET CHAMPIGNONS Crème de champignons et croûtons de focaccia rôtis	22.-
Des familles Guex et Quartenoud	PLANCHETTE DU MIROIR Viandes froides de Cergnement, fromages des alpages de Bovonne et d'Anzeindaz	19.- / 29.-
Vachement bon... à rendre chèvre!	BUFFET DE FROMAGES	18.- / 26.-



Veggie
friendly

CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS	38.-
Lion's mane rôti, crémeux de pleurotes, chips de champignons de Paris, beurre noisette, jus de légumes et noisettes	
<hr/>	
FILET DE TRUITE BLANCHE CONFITE	38.-
Légumes verts sautés et sauce vierge	
<hr/>	
PAVÉ DE SANDRE	36.- / 48.-
Herbes aromatiques, sauce hollandaise, fèves et petits pois	
<hr/>	
BALLOTINE DE CUISSE DE PINTADE	36.- / 48.-
Sauce aux morilles, légumes printaniers, polenta crémeuse	
<hr/>	
FILET DE VEAU	58.-
Jus corsé à l'ail noir, légumes printaniers, polenta crémeuse	
<hr/>	

BUFFET DE FROMAGES 18.- / 26.-

POMME VERTE, FENOUIL ET CHÈVRE FRAIS DE SOLALEX 18.-
Glace pomme fenouil, compotée de fenouil, espuma au chèvre frais

GÉNÉPI, SAPIN ET CITRON 18.-
Crème montée au chocolat blanc, sorbet citron, gel génépi et citron,
meringue et poudre de bourgeon de sapin

RHUBARBE CONFITE 18.-
Madeleine aux amandes, yogourt au gingembre, glace poivre rose,
granité de myrtilles

MILLE-FEUILLE AUX FRUITS DE SAISON 9.- / 12.-
Crème pâtissière maison, fruits gourmands et coulis

Le fameux!

CORNET À LA CRÈME 8.-

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 AU GINGEMBRE	2 dl	4.-
	3 dl	6.-
<hr/>		
THÉ FROID MAISON	2 dl	4.-
	3 dl	6.-
<hr/>		
SIROPS (Cassis, Citronnelle, Fleurs de Sureau Fraise, Menthe, Pêche)	2 dl	2.-
	3 dl	3.-
<hr/>		
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 Brasserie de La Mine à Bex	3 dl	6.-
	5 dl	8.-
<hr/>		
LA SOLALEX, BLANCHE AU CARVI Brasserie de La Mine à Bex	3 dl	6.-
	5 dl	8.-

BIÈRES BOUTEILLES

LA CARMINE, IRISH RED ALE Brasserie de La Mine à Bex	33 cl	8.-
<hr/>		
LA BENJAMINE, SESSION IPA Brasserie de La Mine à Bex	33 cl	8.-
<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
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.-

UNE PETITE OU GRANDE SOIF ?