

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 ESTIVALE Mélange de mesclun, haricots verts croquants et magret de canard séché maison	14.- / 19.-
CAPPUCCINO D' AUBERGINES BRÛLÉES Émulsion de tomme vaudoise et miel de Saint-Triphon	16.-
TOMATES CONFITES Gaspacho, sérac grillé de Gruyère, huile de thym et de sauge, croûtons	24.-
TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE DU LAC DES QUATRE-CANTONS Pomme verte, fenouil, oxalis, agrumes et œufs de truite	18.- / 24.-
TARTARE DE VEAU Mayonnaise légère au gin et poudre de baies de genièvre rôties	22.- / 28.-
PLANCHETTE DU MIROIR Viandes froides de Cergnement, fromages de l'alpage de Bovonne	19.- / 29.-
BUFFET DE FROMAGES	18.- / 26.-

De la famille
Quartenoud

Vachement bon...
à rendre chèvre !


Veggie
friendly

COMPLÈTEMENT MAÏS 29.- / 38.-
Mousseline fumée, polenta frite, popcorn et pickles

FILET DE TRUITE SAUMONÉE 38.-
DU LAC DES QUATRE-CANTONS, CRUE
Marinée aneth et sarriette, émulsion de verjus poire de Sévery,
lamelles de courgettes crues, huile verte

FILET D'OMBLE CHEVALIER CONFIT AU BEURRE 34.- / 44.-
Crème au serpolet, œufs d'omble et de truite,
légumes d'été et garniture du moment

RIS DE VEAU GLACÉS AU CAFÉ 42.-

FILET DE PORC DE THURGOVIE EN ROBE DE LIN 43.-
Jus court au Chasselas

JOUE DE BŒUF CONFITE 34.- / 44.-
Jus à la livèche de Solalex

FILET DE VEAU 58.-
Jus corsé et huile d'agastache

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes d'été
et de la garniture du moment.

Demandez-nous
nos parfums
du moment!

BUFFET DE FROMAGES	18.- / 26.-
--------------------	-------------

SORBETS ET GLACES MAISON	5.- / BOULE
--------------------------	-------------

CORNET À LA CRÈME	8.-
-------------------	-----

Le fameux!

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

CHOCOLAT Espuma de chocolat chaud, mousse au chocolat, tuile de lait et grués de cacao	15.-
--	------

PASSION, CAROTTE CRUE ET CUITE Lamelles et brunoise de carotte, sorbet à l'orange sanguine et crumble de sarrasin bio des Grandes-Îles de David Knecht	16.-
--	------

FRAISE Ganache au chocolat blanc et à la fraise, marmelade, sponge cake à la verveine et décoction de fraise	18.-
--	------

MÔRES ET MERINGUE Meringue, mûres, confit de fruits et billes de mûre, crème double fouettée, émulsion de lait d'amande et amandes torréfiées	18.-
---	------

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.-