

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.-
Vinaigre de framboise et graines torréfiées	
SALADE AUTOMNALE	14.- / 19.-
Mesclun du moment, châtaignes caramélisées, fromage bleu Piat, noisettes, vinaigrette huile de noix et verjus	
CAPPUCCINO DE CÉLERI-RAVE FUMÉ	16.-
Émulsion de Vacherin Mont d'Or et huile de noisette	
GRAVLAX DE BICHE EN CARPACCIO	22.-
Condiment au serpolet, noisettes et airelles	
CARPACCIO DE TRUITE DU LAC DES QUATRE-CANTONS	18.- / 24.-
Huile de verveine, agrumes et raifort	
ŒUF PARFAIT	19.-
Émulsion de racine de persil, viande séchée de marcassin	
DÉCLINAISON DE CÉLERI-RAVE	28.-
Céleri-rave rôti, condiment de céleri fermenté, bouillon de verveine et de serpolet	
PLANCHETTE DU MIROIR	19.- / 29.-
Viandes froides de Cergnement, fromages de l'alpage de Bovonne des famille Guex et Quartenoud	
BUFFET DE FROMAGES	18.- / 26.-

Vachement bon...
à rendre chèvre !





ASSIETTE DU CHASSEUR BREDOUILLE 29.- / 38.-
Spätzli maison, purée de chou rouge rôti, tombée de feuilles de choux de Bruxelles, poireaux cuits sous vide puis brûlés, poires pochées au safran et marrons caramélisés

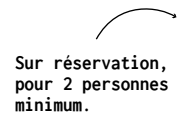
FILET DE SANDRE POCHÉ 34.- / 44.-
Jus réduit au Pinot noir et échalotes, légumes d'automne

PRESSÉ DE MARCASSIN 44.-
Réduction de jus de gibier

CAILLE FARCIE AUX BOLETS 46.-
Jus de volaille

PAVÉ DE CERF 56.-
Poudre de grué de cacao et jus de gibier

MIGNONS DE CHAMOIS 64.-
Sauce grand veneur



SELLE DE CHEVREUIL 66.-
Sauce grand veneur

Toutes nos viandes sont servies avec nos garnitures de chasse revisitées : Spätzli maison, purée de chou rouge rôti, tombée de feuilles de choux de Bruxelles, poireaux cuits sous vide puis brûlés, poires pochées au safran et marrons caramélisés.

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	9.- / 12.-
------------------------------------	------------

Crème pâtissière maison, fruits gourmands et coulis

CHOCOLAT	15.-
----------	------

Espuma de chocolat chaud, mousse au chocolat,
tuile de lait et grués de cacao

MADELEINE, ORANGE ET MIEL	16.-
---------------------------	------

Suprême d'orange, glace au miel, jus d'orange au miel et
à la verveine, tuile au miel et crème citron

RAISINS ET CRUMBLE D'ÉPEAUTRE	18.-
-------------------------------	------

Raisins confits au verjus et sirop de sureau,
raisinée et émulsion de lait ribot

MARRONS	18.-
---------	------

Crème onctueuse de marron, crème montée à la fève tonka,
glace au marron, brisures de marrons et noix de pécan

ALLERGIES

SI VOUS ÊTES SUJET À DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES,
NOS COLLABORATEURS VOUS INFORMERONT VOLONTIERS

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.-