

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	7 ⁰⁰ / 9 ⁰⁰
MIAM! Au bon vinaigre de framboise	SALADE DU MIROIR	12 ⁰⁰ / 19 ⁰⁰
	Mesclun, pommes, carottes rouges, butternuts épicés et haricots verts vinaigrés	
	FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE COINGS	24 mois d'affinage 16 ⁰⁰ / 22 ⁰⁰
	TERRINE DE CHEVREUIL AUX PRUNEAUX FELLEBERG, CHUTNEY DE POMMES ET NOIX	15 ⁰⁰ / 20 ⁰⁰
	CAPPUCCINO DE PETITS POIS, ÉMULSION DE GRUYÈRE VIEUX	12 ⁰⁰ / –
	GÂTEAU AUX CHÂTAIGNES ET FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS	15 ⁰⁰ / 19 ⁰⁰
	CHAMPIGNONS FRAIS, HUILE D'OLIVE	Des chèvres de Solalex 18 ⁰⁰ / 22 ⁰⁰
	OEUF DE CANE DE MR EDDY CUIT FAÇON COCOTTE, AIL NOIR ET FOIE GRAS	18 ⁰⁰ / –
	LA PLANCHETTE DU MIROIR	18 ⁰⁰ / 28 ⁰⁰
	Viandes froides de la région et gruyère mi-salé	
Conviendra au plus végétarien d'entre tous	BUFFET DE FROMAGES	15 ⁰⁰ / 22 ⁰⁰
	ASSIETTE DU CHASSEUR BREDOUILLE	20 ⁰⁰ / 26 ⁰⁰
	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS FRAIS	20 ⁰⁰ / 26 ⁰⁰
	RIS DE VEAU, POIREAUX, JUS CORSÉ	24 ⁰⁰ / 36 ⁰⁰
	GRANDE portion: accompagnés de pommes de terre	
	FILET D'OMBLE CHEVALIER, BEURRE BLANC À L'AIL NOIR	– / 38 ⁰⁰
	Accompagné de légumes de saison et pommes de terre	
	CÔTE DE VEAU D'ALPAGE, JUS CORSÉ	– / 48 ⁰⁰
	Accompagnée de légumes de saison et pommes de terre	
	CÔTELETTES DE MARCASSIN, SAUCE GRAND VENEUR AU BON CHOCOLAT	– / 34 ⁰⁰
	Accompagnées de nos garnitures chasse	
	CAILLE AUX BOLETS	– / 38 ⁰⁰
	Accompagnée de nos garnitures chasse	
	MÉDAILLONS DE CHEVREUIL, SAUCE GRAND VENEUR AU BON CHOCOLAT	– / 54 ⁰⁰
	Accompagnés de nos garnitures chasse	
	SELLE DE CHEVREUIL (SUR RÉSERVATION)	– / 58 ⁰⁰
	Accompagnée de nos garnitures chasse	

	À droite en entrant	
Le fameux!	BUFFET DE FROMAGES	15 ⁰⁰ / 22 ⁰⁰
	CORNET À LA CRÈME	- / 6 ⁰⁰
	TARTE AUX PRUNEAUX FELLENBERG ET CHANTILLY	- / 8 ⁰⁰
	MILLE-FEUILLE AUX FRUITS ROUGES	8 ⁰⁰ / 12 ⁰⁰
Celui que l'on a retrouvé	MERINGUE CRÈME DOUBLE ET FRUITS ROUGES	10 ⁰⁰ / 14 ⁰⁰
	PAIN PERDU Glace ou sorbet au choix, sauce chocolat	- / 14 ⁰⁰
	POIRE DU MIROIR Crumble chocolat et fleur de sel, compote de poire citron-verveine, sauce chocolat	- / 14 ⁰⁰
	DESSERT D'AUTOMNE Mousse légère aux châtaignes, pomme rôtie au beurre et crumble	- / 15 ⁰⁰
	SORBETS ET GLACES	4 ⁰⁰ / boule

De la maison HEIZ
à VILLARS-SUR-OLLON

BURGER DE VEAU	- / 18 ⁰⁰
Accompagné de frites de patates douces et/ou légumes de saison	
SAUCISSES DE VEAU	- / 15 ⁰⁰
Accompagnées de frites de patates douces et/ou légumes de saison	
MACARONIS DU CHALET	- / 14 ⁰⁰

MINÉRALES BOUTEILLES

HENNIEZ BLEU	33 cl	4 ²⁰
	1 L	9 ⁰⁰
HENNIEZ VERTE	33 cl	4 ²⁰
	5 dl	5 ⁵⁰
	1 L	9 ⁰⁰
COCA-COLA	33 cl	4 ⁸⁰
COCA-COLA ZÉRO	33 cl	4 ⁸⁰
SINALCO	30 cl	4 ⁸⁰
JUS DE POMME RAMSEIER	33 cl	4 ⁸⁰
SCHWEPES TONIC	20 cl	4 ⁸⁰
RIVELLA, RIVELLA BLEU	33 cl	4 ⁸⁰
LIMONADE OPALIN (Fleurs de Sureau ou Framboise)	33 cl	5 ⁵⁰

JUS ET NECTAR DE FRUITS OPALINE

NECTAR D'ABRICOTS	25 cl	5 ⁵⁰
NECTAR DE POIRES WILLIAMS	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE POMMES ET POIRES	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE POMMES ET FRAMBOISES	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE TOMATES	25 cl	5 ⁵⁰
JUS DE POMMES ET SUREAU	25 cl	5 ⁵⁰

AU VERRE ET BOISSON MAISON

CITRONADE MAISON AU GINGEMBRE	4 ⁰⁰ / 6 ⁰⁰
THÉ FROID MAISON	4 ⁰⁰ / 6 ⁰⁰
EAU GAZEUSE	2 ⁰⁰ / 3 ⁰⁰
SIROP (Cassis, Citronnelle, Fleurs de Sureau Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche)	2 ⁰⁰ / 3 ⁰⁰

BIÈRES

BOXER OLD	33 cl	5 ⁰⁰
CALANDA (Sans alcool)	33 cl	5 ⁰⁰

BIÈRES ARTISANALES

**DEMANDEZ
NOTRE SELECTION**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	3 ⁸⁰
CAFÉ RENVERSÉ	4 ⁵⁰
CAFÉ NOISETTE	4 ⁵⁰
CAPPUCCINO	4 ⁵⁰
CAFÉ VIENNOIS	5 ⁰⁰
CAFÉ MIROIR	8 ⁵⁰
IRISH COFFEE	8 ⁵⁰
CHOCOLAT CHAUD (Caotina ou Ovomaltine)	4 ⁰⁰
CHOCOLAT VIENNOIS	5 ⁰⁰
VERRE DE LAIT (chaud ou froid)	2 ⁰⁰ / 3 ⁰⁰
THÉ AU RHUM	6 ⁰⁰

THÉ ET INFUSION

**DEMANDEZ
NOTRE SELECTION**

UNE PETITE OU GRANDE SOIF ?