



The Mirror Bar

_____ **BIENVENUE AU MIRROR BAR**

_____ **WELCOME TO THE MIRROR BAR**

COCKTAILS	1
CHAMPAGNES	4
VINS - WINES	5
APÉRITIFS – APERITFS	6
BIÈRES, PORTOS – BEERS, PORT WINES	7
MINÉRALES - SOFT DRINKS	8
JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES	9
CARTE DES METS - FOOD MENU	10
BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES	15
GINs TONICS	16
EAUX-DE-VIE - SPIRITS	17
WHISKIES	18
LIQUEURS	20
DIGESTIFS - DIGESTIVES	21

*LES PRIX INDICQUÉS SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 8.1% ET LE SERVICE.
PRICES ARE IN SWISS FRANCS AND INCLUDE VAT AT 8.1% AND SERVICE.*

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

SHORT DRINKS 8cl

21.-

Side Car (1931)

Cognac, Cointreau, citron

Cognac, Cointreau, lemon

Daiquiri (1896)

Rhum, citron vert, sucre

Rum, lime, sugar

Alexander (1910)

Cognac, crème de cacao, crème fraîche

Cognac, cocoa liquor, cream

Vesper (1952)

Gin, vodka, Lillet

Gin, vodka, Lillet

LONG DRINKS 15cl

24.-

Moscow Mule (1947)

Vodka, citron vert, ginger beer

Vodka, lime, ginger beer

Bloody Mary (1921)

Vodka, tomate, citron, épices

Vodka, tomato, lemon, spices

Mai Tai (1944)

Rhum blanc, rhum brun, Cointreau, orgeat, citron vert

White rum, dark rum, Cointreau, orgeat, lime

Harvey Wallbanger Vanille (1952)

Vodka, Galliano vanille, orange

Vodka, vanilla Galliano, orange

COCKTAILS CRÉATIONS

DESIGNERS COCKTAILS

SHORT DRINKS 8cl

21.-

Mini-Monster

Black vodka, citron vert, cassonade, argent, mûres
Black vodka, lime, cassonade, silver, blackberry

Nabulio

Mandarine Napoléon, citron, jasmin
Mandarine Napoléon, lemon, jasmine

Jäger Waikiki

Jägermeister, passion, macaron, crème
Jägermeister, passion, orgeat, cream

Li-Loup

Lillet rosé, cannelle, cranberry
Lillet rosé, cinnamon, cranberry

LONG DRINKS 15cl

24.-

Bubble Fizz

Gin, Aperol, Cointreau, pamplemousse, citron vert, eau gazeuse
Gin, Aperol, Cointreau, grapefruit, lime, soda water

El Tigre

Rhum, miel, citron vert, hibiscus, jus de pomme pétillant
Rum, honey, lime, hibiscus, sparkling apple juice

Elyxez-moi

Vodka Elyx, framboise, orgeat, ananas
Vodka Elyx, raspberry, orgeat, pineapple

Cassiopée

Vodka vanille, citron vert, châtaigne, mangue, Mangalore
Vanilla vodka, lime, chestnut, mango, Mangalore

COCKTAILS AU CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COCKTAILS 10cl

Bellini (1948)	24.-
Champagne, pêche Champagne, peach	
Rossini (1970)	24.-
Champagne, fraise Champagne, strawberry	
Champagne Cocktail	26.-
Champagne, Cognac, sucre, Angostura Champagne, Cognac, sugar, Angostura	
Yes I Do	26.-
Champagne, passion, cranberry, ananas, grenadine Champagne, passion, cranberry, pineapple, grenadine	

COCKTAILS SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS 15cl

Virgin Mojito	17.-
Menthe fraiche, citron vert, ginger ale, cassis Fresh mint, lime, ginger ale, brown sugar	
Easy Spritz	17.-
Orange Spritz, passion, pamplemousse, tonic Orange spritz, passion, grapefruit, tonic water	
Virgin Mirror	17.-
Fruits rouges, orange, citron, chocolat blanc Red fruits, orange, lemon, white chocolate	
Malouin	17.-
Orange, mangue, citron vert, grenadine Orange, mango, lime, grenadine	

CHAMPAGNES

AU VERRE

BY THE GLASS

	1 dl	Piscine 1,5dl
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	21.-	25.-
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25.-	29.-

À LA BOUTEILLE

BY THE BOTTLE

	Demi 37,5cl	Bouteille 75cl	Magnum 1,5L
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	85.-	130.-	245.-
Laurent-Perrier La Cuvée Rosé		175.-	345.-
Laurent-Perrier Blanc de Blancs		175.-	
Laurent-Perrier Ultra Brut		180.-	
Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle		315.-	650.-
Moët & Chandon	105.-	170.-	
Ruinart Blanc de Blancs	235.-		

MILLÉSIMÉS

VINTAGES

	Bouteille 75cl	Magnum 1,5L
Cristal Roederer 2002	520.-	
Dom Pérignon 2012	450.-	920.-
Mumm Cuvée René Lalou 1998	350.-	
Laurent-Perrier Millésimé 2007	170.-	

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS

WHITE WINES

Verre

Chasselas, Domaine des Balisiers, 2021	1dl	10.-
Genève, Suisse	2dl	19.-
Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2021	1dl	15.-
Bourgogne, France	2dl	29.-
Sancerre, Maison Jolivet, 2022	1dl	17.-
Loire, France	2dl	33.-

VINS ROUGES

RED WINES

Dame Noire, Domaine des Balisiers, 2019	1dl	11.-
Genève, Suisse	2dl	20.-
Bourgogne Vieilles Vignes Domaine de Rochelin, 2020	1dl	13.-
Bourgogne, France	2dl	25.-
Les Brulières de Beychevelle	1dl	17.-
Bordeaux, France, 2019	2dl	33.-

VINS ROSÉS

ROSÉ WINES

The Pale, Château D'Esclans 2021	1dl	10.-
IGP du Var, France	2dl	19.-
MG, Famille Gutowski 2021	1dl	13.-
AOC Côtes-de-Provence, France	2dl	23.-

N'hésitez pas à demander notre carte des vins pour découvrir notre sélection complète.

Do not hesitate to ask for our wine list to discover our full selection.

APÉRITIFS 5cl

VERMOUTHS

Martini Blanc 15% 14.-

Martini Rouge 15% 14.-

À BASE DE VIN WINE BASED

Lillet Blanc 17% 14.-

Lillet Rosé 17% 14.-

AMERS BITTERS

Appenzeller 29% 14.-

Campari 25% 14.-

Aperol 15% 14.-

Cynar 16,5% 14.-

Ramazotti 30% 14.-

ANIS ANISE

Pastis 51 45% 14.-

Ricard 45% 14.-

GENTIANE GENTIAN

Suze 20% 14.-

BIÈRES BEERS

Calvinus , Suisse 33cl 5,2%	14.-
Cardinal Spéciale , Suisse 33cl 5,2%	11.-
Heineken , Pays-bas 33cl 5%	14.-
Corona , Mexique 35,5cl 4,6%	14.-
1664 , France 25cl 5,5%	12.-
Guinness , Irlande 33cl 4,2%	14.-
Erdinger blanche , Allemagne 33cl 5,3%	14.-
Feldschlösschen , sans alcool, Suisse 33cl 0,5%	11.-

PORTOS PORT WINES *6cl*

Ramos Pinto Fine White 19,5%	14.-
Ramos Pinto Tawny 19,5%	14.-
Ramos Pinto Ruby 19,5%	13.-
Taylor's Late Bottled Vintage 2016 20%	22.-

SHERRIES SHERRY WINES *6cl*

Sandeman Don Fino 15%	14.-
Tio Pepe Palomino Fino 15%	14.-

BEST DEALS NON ALCOOLISÉS

ALCOHOL FREE

Verre d'eau minérale plate 7.-
Glass of mineral still water 20cl

Verre d'eau minérale gazeuse 7.-
Glass of sparkling water 20cl

EAUX

WATERS

Henniez bleu 33cl 8.-

Perrier 33cl 10.-

Evian 50cl 10.-

Badoit 50cl 10.-

San Pellegrino 50cl 10.-

SODAS

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl 10.-

Fanta 33cl 10.-

Sprite 33cl 10.-

Red Bull 25cl 10.-

Tonic 20cl 10.-

Fever-Tree

Schweppes 20cl 10.-

Indian Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon

Fever Tree Ginger Beer 20cl 10.-

Sanbitter 10cl 10.-

Ice tea citron ou pêche 25cl 10.-

Lemon or Peach Ice tea

JUS DE FRUITS FRESH JUICES

JUS FRAIS FRESH JUICES

Orange 20cl 10.-

Pamplemousse Grapefruit 20cl 10.-

Citron Lemon 6cl 10.-

JUS DE FRUITS 20cl FRUIT JUICES 20cl

Raisin Grape 8.-

Orange 8.-

Tomate Tomato 9.-

Pomme Ramseier (Pétillant & plat) 10.-
Apple Rameseier (Sparkling & still) 33cl

NECTARS DE FRUITS 20cl FRUIT NECTARS 20cl

Pêche Peach 8.-

Abricot Apricot 8.-

Poire Pear 8.-

Ananas Pineapple 8.-

Fraise Strawberry 8.-

BOISSONS AUX FRUITS 20cl FRUIT DRINKS 20cl

Mango Mix Mango Mix 8.-

Airelles Cranberry 8.-

CARTE DES METS

Dès 11H30

FOOD MENU

From 11:30 am

À PARTAGER

SHARING

- Cœur de saumon fumé à froid, pickles** 24.-
Smoked salmon loin, lemon curd & pickles
- Tempura de crevette et de perche du lac
sauce soja mirin & menthe (3 pièces de chaque)** 22.-
Shrimp and perch fish tempura, mint & mirin soy sauce
- Assiette de viande des Grisons & cornichons marinés** 26.-
Dry-cured beef "Les Grisons" with pickles
- Assiette de « Monte Nevado » 18 mois
& cornichons marinés** 30.-
Slate of dry-cured ham « Monte Nevado » 18 months, with pickles
- Sélection de fromages affinés de saison 
de la Maison Bruand** 19.-
Selection of best seasonal cheeses by Maison Bruand

LES SALADES & SOUPES

SALADS & SOUPS

- Salade Caesar au poulet, parmesan, anchois, croûtons** 30.-
Caesar salad with chicken, parmesan cheese, anchovies & croutons
- Salade de pousses d'épinards, vieux parmesan, 
vinaigrette tartufata – ail noir & râpé de truffe** 22.-
Baby spinach salad, aged parmesan, tartufata & black garlic dressing, grated truffle
- Crème de chou-fleur, caviar Baeri 
& croustillant aux tomates séchées** 30.-
Cauliflower cream, Baeri caviar & sundried tomato crisp
- Soupe miso aux saveurs de truffe
basilic & champignons blancs** 20.-
Black truffle & basil flavored miso soup, white button mushrooms

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

Un accompagnement inclus parmi ceux listés ci-dessous

One side dish included among the ones below

Lobster roll – avocat, citron, basilic 42.-
Lobster roll – avocado, lemon, basil

Le "M" burger 35.-
**Bœuf, chutney de tomate confite,
fromage fermier suisse fumé, pancetta (avec ou sans)**
Beef patties, tomato chutney, smoked Swiss cheese,
pancetta (optional)


Club sandwich classique (avec ou sans bacon) 37.-
Classic club sandwich (with or without bacon)


Notre croque-monsieur 35.-
jambon rôti, Gruyère & béchamel
Our croque-monsieur, ham, cheese & bechamel

LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

Frites signature  11.-
Au Manchego saveurs de truffe / Truffle Manchego flavored
Au vieux parmesan / With aged parmesan cheese

Frites / French fries  9.-

Mesclun / Mesclun  9.-

Légumes verts / Green vegetables  9.-

LES PLATS

MAIN COURSES

- Penne ou Linguine Pasta** 30.-
Sauce tomate, tomates confites & parmesan 
Sauce bolognaise
Sauce pesto basilic, pignons de pin et parmesan 
- Penne or Linguine pasta**
Tomato sauce, candied tomatoes & parmesan 
Bolognese sauce
Basil pesto, pine nuts and parmesan 
- Risotto margarita,** 38.-
croustillant aux tomates séchées, vieux parmesan,
burratina fraîche & tomates confites
- Margarita risotto,**
tomatoes crisp, aged parmesan cheese,
fresh burratina & sundried tomatoes
- Filets de perche du Léman,** 51.-
servis meunière ou provençale, frites maison,
citron & mesclun
- Leman Lake perch fish in meunière style**
homemade French fries, lemon & green salad
- Filet de bœuf rôti (150g)** 59.-
cappuccino de pommes de terre rôties
& herbes de Provence, chanterelles à l'aigre-doux,
croûtons de pain & mange-tout croquants
- Beef tenderloin (150g)**
Roasted potatoes & Provence herbs cappuccino
Chanterelle pickles, crunchy snow peas & croutons
- Suprême de volaille GRTA** 42.-
crème de céleri boule & pommes Granny Smith,
céleri rôti & granola de quinoa aux champignons de saison
- GRTA poultry supreme,**
celery root & granny smith cream, roasted celery root,
seasonal mushrooms quinoa granola

DOUCEURS

DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar
caramel beurre salé & noix de pecan** 15.-
Madagascar vanilla cake, salted caramel & pecan
- Entremets chocolat intense, sablé cacao & ganache
au chocolat grand cru 64% Valrhona** 15.-
Intense chocolate cake, cacao biscuit & 64% chocolate
ganache Valrhona
- Glaces & sorbets de l'artisan glacier
choix de 1,2 ou 3 boules** 5.- la boule
Ice cream and sorbet from l'Artisan glacier
- Assiette de fruits frais / Fresh fruits plate** 15.-

LES PETITS PRINCES & PRINCESSES DU MÉTROPOLE

LE METROPOLE LITTLE PRINCES & PRINCESS

Cheeseburger & frites Cheeseburger & French fries	15.-
Suprême de volaille grillé Grilled chicken breast	15.-
Filets de perche Perch filet	18.-
Garniture au choix - frites, haricots verts, salade Choice of garnish – French fries, green beans, salad	
Penne ou linguine pasta Sauce au choix - beurre, tomate, pesto, bolognaise Penne or linguine Choice of sauces – butter, tomato, pesto, bolognese	15.-

Côté sucré

Sweet side

Brownies au chocolat au lait 64% Chocolate brownies	8.-
Glaces & sorbets de l'artisan glacier choix de 1,2,3 boules Ice cream and sorbet from l'artisan glacier	4.-

Pour plus d'informations sur les allergènes que peuvent contenir certaines préparations, merci de vous adresser à notre personnel.

For more information regarding allergenic products, please advise our waiting staff.

Plats végétariens / Vegetarian dishes

[LES PROVENANCES] Saumon – Ecosse | Jambon Monte Nevado – Espagne | Perche – Suisse | Crevettes – Argentine | Poulet – France & Suisse | Homard – Canada | Bacon & jambon – Suisse | Bœuf - Suisse

[PROVENANCES] Salmon - Scotland | Monte Nevado ham - Spain | Perch fish - Switzerland | Shrimps – Argentina | Chicken – Switzerland & France | Lobster - Canada | Bacon & ham – Switzerland | Beef – Switzerland

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

CAFÉS - COFFEES

Café, Espresso, Ristretto	8.-
Café au lait, Cappuccino, Latte, Renversé	9.-
Double espresso, Café Viennois	9.-

THÉS - TEAS

NOIRS - BLACKS	9.-
English Breakfast	
Earl Grey	
Masala Chai,	
Darjeeling Summer Gold <i>Bio</i>	

VERTS - GREENS	9.-
Green Dragon Lung Ching	
Jasmin Gold	
Moroccan Mint <i>Bio</i>	

Thé au lait <i>Tea with milk</i>	10.-
Thé au miel <i>Tea with honey</i>	11.-
Thé avec menthe fraîche <i>Tea with fresh mint</i>	10.-

INFUSIONS - HERBAL TEAS

Fruity Camomile	
Verveine	
Cream Orange	
Sweet Berries	
Lemon Fresh <i>Bio</i>	
Ayurveda <i>Bio</i>	
Bergkräuter <i>Bio</i>	

CHOCOLATS - CHOCOLATE

Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	9.-
Chocolat viennois <i>Vienese chocolate</i>	11.-

GINS ^{4cl}

Monkey 47 , Allemagne 47%	26.-
Tanqueray n°10 , Angleterre 47,3%	26.-
Bombay Sapphire , Angleterre 40%	20.-
Gordon's , Angleterre 37,5%	19.-
Beefeater 24 , Angleterre 45%	24.-
Plymouth , Angleterre 41,2%	24.-
Bulldog , Angleterre 40%	22.-
The London n°1 , Angleterre 40%	26.-
Sipsmith , Angleterre 41,6%	24.-
Dood's , Angleterre 49,9%	24.-
Hendrick's , Ecosse 41,4%	24.-
Botanist , Ecosse 46%	24.-
Mare , Espagne 42,7%	24.-
Xellent , Suisse 40%	24.-
Ginuine Strawberry , Suisse 40%	24.-

TONICS

6.-

Schweppes Indian Tonic

Fever-Tree Indian Tonic

GARNITURES - TOPPING

Citron, citron vert, groseille, cannelle, gingembre, concombre, baie de genièvre, romarin, thym, poivre, graines de paradis, noix de muscade, clous de girofle.

Lemon, lime, red currant, cinnamon, ginger, cucumber, juniper, rosemary, thyme, pepper, grains of paradise, nutmeg, cloves.

VODKAS ^{4cl}

Absolut Elyx , Suède 40%	24.-
Grey Goose , France 40%	24.-
Belvedere , Pologne 40%	23.-
Absolut , Suède 40%	19.-
Absolut : Poivre, citron, vanille, framboise <i>Pepper, lemon, vanilla, rapsberry</i>	21.-
Smirnoff , Russie 40%	19.-
Moskovskaya , Russie 40%	19.-
Russian Standard Platinum , Russie 40%	21.-
Stolichnaya Eliit , Russie 40%	24.-
Philtre – organic vodka à l'eau de source de Gensac France 40%	24.-

Sodas & jus	6.-
Soft & juices	6.-

RHUMS ^{4cl}

Havana Club 3 ans , Cuba 40%	20.-
Havana Club 7 ans , Cuba 40%	24.-
Bacardi , Porto Rico 37,5%	19.-
Saint-James , Martinique 40%	18.-
Saint-James Ambré , Martinique 40%	19.-
Vahé , Martinique 41%	29.-
Mount Gay , Barbades 40%	26.-
Captain Morgan , Caraïbes 35%	18.-
Cachaça Leblon , Brésil 40%	20.-
La Hechicera , Colombie 40%	35.-
Zacapa XO , Guatemala 40%	49.-

TEQUILA ^{4cl}

Olmeca Reposado , Mexique 38%	20.-
Patrón silver , Mexique 40%	29.-
Patrón añejo , Mexique 40%	40.-
Herradura Plata , Mexique 40%	26.-
Herradura Reposado , Mexique 40%	26.-

WHISKIES ^{4cl}

SINGLE MALT SCOTCH

SPEYSIDE

Aberlour a' bunadh 59,9%	
Aberlour 16 ans 43%	33.-
Cardhu 12 ans 40%	23.-
Glenfiddich 12 ans 40%	23.-
Glenlivet 12 ans 40%	23.-
Glenlivet 18 ans 40%	48.-
Cragganmore 12 ans 40%	24.-
Dalwhinnie 15 ans 43%	24.-
Macallan 12 ans Fine Oak 40%	35.-

HIGHLANDS

Oban 14 ans 43%	26.-
Glenmorangie 10 ans 40%	23.-

LOWLANDS

Glenkinchie10 ans 43%	24.-
------------------------------	------

SKYE

Talisker 10 ans 45,8%	24.-
------------------------------	------

ISLAY

Lagavulin 16 ans 43%	26.-
-----------------------------	------

JAPANESE

Nikka Taketsuru Pure Malt 43%	29.-
--------------------------------------	------

WHISKIES ^{4cl}

BLENDED SCOTCH

Ballantine's 40%	19.-
Dewar's 40%	19.-
Famous Grouse 40%	19.-
J&B 40%	19.-
Johnnie Walker Red Label 40%	19.-

PREMIUM BLENDED SCOTCH

Chivas 12 ans 40%	25.-
Chivas Gold Signature 18 ans 40%	33.-
Royal Salute 21 ans 40%	45.-
Dimple 15 ans 40%	22.-
Johnnie Walker Black Label 12 ans 40%	22.-
Johnnie Walker Blue Label 40%	55.-

IRISH

Jameson 40%	20.-
Bushmill's Malt 10 ans 40%	23.-

AMERICAN

Four Roses Bourbon 40%	22.-
Jim Beam Bourbon 40%	22.-
Bulleit Bourbon 45%	28.-
Jack Daniel's Tennessee 40%	23.-

CANADIAN

Canadian Club 40%	20.-
--------------------------	------

LIQUEURS 4cl

Bénédictine 40%	20.-
Jägermeister 35%	19.-
Chartreuse verte 55%	23.-
Underberg (2cl) 44%	24.-
Marie Brizard 25%	19.-
Sambuca 40%	19.-
Butterscotch 16%	19.-
Fernet-Branca 40%	19.-
Fernet-Branca Menta 37%	19.-
Get 27 21%	18.-
Galliano 42,3%	21.-
Saint-Germain 20%	22.-
Bailey's 17%	18.-
Patrón XO Café 35%	19.-
Drambuie 40%	21.-
Southern Comfort 35%	20.-
Plymouth Sloe Gin 26%	22.-
Amaretto Disaronno 28%	19.-
Grand Marnier 40%	21.-
Cointreau 40%	19.-
Mandarine Napoléon 38%	22.-
Limoncello Di Sorrento 30%	18.-
Manzanita 20%	18.-
Chambord 16,5%	20.-
Cherry Heering 25%	18.-
Mangalore 40%	22.-

COGNACS & BRANDY ^{4cl}

Martell Cordon Bleu 40%	55.-
Martell XO 40%	60.-
Courvoisier XO 40%	60.-
Hennessy VSOP 40%	34.-
Hennessy XO 40%	50.-
Remy Martin XO 40%	60.-
LOUIS XIII 40%	
1cl 85.- 2cl 159.- 4cl 295.-	

ARMAGNACS ^{4cl}

De Castelfort 12 ans 40%	30.-
De Castelfort 1979 40%	50.-

CALVADOS ^{4cl}

Morin Pays d'Auge 40%	30.-
Père Magloire VSOP 40%	35.-
Père Magloire XO 40%	49.-

EAUX-DE-VIE ^{4cl}

Morand 43%	21.-
Poire Williamine, Pomme Golden Delicious, Abricotine, Kirsch, Pruneau, Framboise	
Marc de Bourgogne Morin 40%	27.-
Grappa Fior Di Vite 40%	21.-
Grappa Barricata Franciacorta 40%	25.-
Grappa Carlo Bocchino Riserva 43%	50.-