

MENU DU JOUR | MENU OF THE DAY

| | |
|---|-------|
| DU LUNDI AU VENDREDI FROM MONDAY TO FRIDAY | |
| Plat du jour <i>Dish of the day</i> | 22.00 |
| Plat du jour avec entrée ou dessert <i>Dish of the day with choice of starter or dessert</i> | 34.00 |
| Menu complet <i>Full menu</i> | 42.00 |
| Plat végétarien (disponible sans gluten) 🌱 <i>Vegetarian dish</i> | 21.00 |

SUGGESTION DE LA SEMAINE | WEEKLY SUGGESTIONS

| | |
|---|---------------|
| Grillade de la semaine <i>Dish of the day</i> | 23.00 / 35.00 |
| Burger de la semaine <i>Burger of the week</i> | 27.00 |

Le menu « A la carte » est disponible tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00.
Le Plat du jour et les suggestions sont disponibles tous les jours de la semaine de 12h00 à 14h00.

*Our « A la carte Menu » is available
every day from 12pm to 2pm and from 7pm to 10pm.
The dish of the day and weekly suggestions are available every weekday from 12pm to 2pm.*

Les enfants de moins de 12 ans bénéficient d'un rabais de 50% sur les plats.
Children under the age of 12 have a 50% discount on our dishes.

Végétarien | *vegetarian* 🌱
Sans gluten | *gluten free* 🌾
Sans lactose | *lactose free* 🧀

Provenance des viandes et poissons: indiquée
Meat and fishe origin are specified

*Chef exécutif : Mr Fabien Thomas
Directeur Food & Beverage : Mr Cyril Dederding*

LES SALADES I SALADS

| | Entrée | Portion |
|--|--------|---------|
| Salade verte <i>Green salad</i> 🌿 | 8.00 | 14.00 |
| Salade aux légumes cuits et crus de saison, Tête de Moine et vinaigre balsamique blanc <i>Cooked and raw seasonal vegetables salad, swiss cheese "Tête de Moine" and white balsamic vinegar</i> 🌿 | 14.00 | 21.00 |
| Times Grill Caesar salade, parmesan Reggiano, croûtons et lard <i>Times Grill Caesar salad, parmesan cheese, croutons, bacon</i> | 17.50 | 26.00 |

LES ENTRÉES I STARTERS

| | Entrée | Portion |
|--|--------|---------|
| Crème d'asperges vertes et blanches en duo, Belper knolle (fromage de vache au poivre) <i>Green and white asparagus cream, cow milk cheese with pepper</i> 🌿 🌿 | 12.00 | |
| Consommé de bœuf Maison, ravioles d'oxtail au paprika fumé <i>Homemade beef consommé, oxtail ravioli with smoked paprika</i> | 14.00 | |
| Gravelax de saumon à la racine rouge, crème aigre et vitelottes <i>Grave salmon, red roots, sour cream, purple potatoes</i> | 19.50 | 29.50 |
| Carpaccio de bœuf mi-cuit aux échalotes fumées et herbes fraîches <i>Half cooked beef carpaccio, smoked shallots and fresh herbs</i> | 21.00 | 31.00 |
| L'os à moelle rôti, persillade et flocons de sel, pain toasté <i>Roasted marrow bone, chopped parsley and sea salt, toasted bread</i> | 16.00 | |
| Escalope de foie gras grillé, topinambours, éclats de noisettes et chips d'artichaut <i>Grilled slice of foie gras, Jerusalem artichokes, hazelnut and chips of artichoke</i> 🌿 | 26.00 | |

LA PETITE CARTE (enfants jusqu'à 12 ans) I KID'S MENU (until 12 y.o.)

| MENU AU CHOIX I CHOICE MENU | 19.00 |
|--|-------|
| Salade verte et Tête de Moine ou Crème d'asperges <i>Green salad, Swiss dry cheese</i> or <i>Asparagus cream</i> --- | |
| Steak haché 100% bœuf, grillé, frites vaudoises et légumes de saison ou Tagliatelles fraîches, sauce tomates, parmesan <i>Grilled burger 100% beef, french fries, seasonal vegetables</i> or <i>Fresh tagliatelle pasta, tomato sauce, parmesan cheese</i> --- | |
| Glace ou sorbet Maison <i>Homemade ice cream or sorbet</i> | |

DIRECTEMENT DU GRILL I DIRECTLY FROM THE GRILL

LE POISSON | FISH

Pavé de thon aux épices Cajuns, purée d'avocat et sugo de tomates au gingembre **39.00**

Tuna filet, Cajuns spices, virgin guacamole, ginger and tomato juice 🌞 🌧

Cœur de filet de saumon d'Écosse, marinade safran-citron, salade croquante de fenouil **36.00**

Scottish salmon heart of filet, marinated with lemon and saffron, crispy fennel salad 🌞 🌧

LA VOLAILLE | POULTRY

Suprême de poulet nourri au maïs, légèrement fumé aux herbes de la garrigue **37.00**

Corn feed chicken breast, lightly smoked with scrubland fresh herbs 🌞 🌧

LE PORC | PORK

La côte « Swiss Gourmet Grand Cru » environ 350g, sauce au choix **35.00**

The chop « Swiss Gourmet Grand Cru », about 12.3oz, sauce of your choice 🌞 🌧

LE VEAU | VEAL

La poitrine, marinée BBQ, confite en basse température et grillée **39.00**

The breast, BBQ marinated, cooked in low temperature and grilled

Saucisse de veau grillée, pain des Alpes, compotée oignons rouges au Pinot noir, moutarde **25.00**

Grilled veal sausage, Alpine bred, red onions and Pinot noir compote, Espelette mustard

La côte rassie sur os « Swiss Gourmet », environ 300g, sauce au choix **56.00**

The chop « Swiss Gourmet », dry aged, about 10.6oz, sauce of your choice 🌞 🌧

LE BŒUF | BEEF

| | 150g | 200g | 300g | 400g |
|--|--------------|--------------|--------------|---------------|
| | (5.3oz) | (6.9oz) | (10.6oz) | (14.1oz) |
| L'entrecôte Suisse | 29.00 | 37.00 | 48.00 | 63.00 |
| Rassie sur os 3 semaines | | | | |
| <i>Swiss Rib steak, dry aged 3 weeks</i> 🌞 🌧 | | | | |
| L'entrecôte « Swiss Gourmet Grand Cru » | 39.00 | 50.00 | 69.00 | 89.00 |
| Rassie sur os 7 semaines | | | | |
| <i>Rib steak, « Swiss Gourmet Grand Cru », dry aged 7 weeks</i> 🌞 🌧 | | | | |
| L'entrecôte Parisienne « Swiss Luma Beef » | | 65.00 | 95.00 | 119.00 |
| Rassie sur os 8 semaines | | | | |
| <i>Rib steak Parisienne, « Swiss Luma Beef », dry aged 8 weeks</i> 🌞 🌧 | | | | |
| Le filet Suisse | 37.00 | 47.00 | 60.00 | |
| Rassi sur os 3 semaines | | | | |
| <i>Swiss tenderloin, dry aged 3 weeks</i> 🌞 🌧 | | | | |
| Le filet « Swiss Gourmet Grand Cru » | 51.00 | 68.00 | 89.00 | |
| Rassi sur os 7 semaines | | | | |
| <i>Tenderloin « Swiss Gourmet Grand Cru », dry aged 7 weeks</i> 🌞 🌧 | | | | |
| Rib eye « Swiss Luma Beef », Wagyu 5+, Nebraska (USA) | | 68.00 | 92.00 | 129.00 |
| <i>Rib eye « Swiss Luma Beef », Wagyu 5+, Nebraska (USA)</i> 🌞 🌧 | | | | |
| La côte de Bœuf Suisse, 800g pour 2 personnes | | | | 125.00 |
| <i>Swiss T-Bone chop, 28.2oz, suitable for 2 people</i> 🌞 🌧 | | | | |

Choix d'une sauce inclus | One sauce of your choice included



timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

LES SAUCES I SAUCES

| | |
|---|---|
| Jus au Pinot Noir <i>Pinot noir jus (red wine grapes)</i> ❄️ | Jus aux échalotes fumées <i>Smoked shallots jus</i> ❄️ |
| Crème de morilles <i>Morels cream</i> 🌿 | Beurre Maison façon « Béarnaise » <i>Homemade Bearnaise butter</i> 🌿 |
| Sauce Poivre <i>Pepper sauce</i> 🌿 🌞 | Sauce BBQ Times Grill <i>Signature BBQ Sauce</i> |

LES ACCOMPAGNEMENTS I SIDE DISHES

| | |
|--|------|
| Mousseline de pommes de terre au beurre fermier <i>Mashed potatoes, farm butter</i> | 6.00 |
| Tagliatelles fraîches <i>Fresh pasta tagliatelle</i> 🌿 | 6.00 |
| Risotto au citron confit <i>Lemon risotto</i> 🌿 🌞 | 6.00 |
| Frites vaudoises <i>Swiss fries</i> 🌿 ❄️ | 6.00 |
| Poêlée d'épinards frais à l'ail <i>Fresh spinach and garlic</i> 🌿 🌞 | 6.00 |
| Légumes méditerranéens grillés, à l'huile de basilic et flocons de sel <i>Grilled mediterranean vegetables, basil olive oil and sea salt</i> 🌿 🌞 ❄️ | 6.00 |
| Haricots verts extra-fins à l'échalote <i>French beans and shallots</i> 🌿 🌞 | 6.00 |
| Asperges vertes grillées au parmesan <i>Grilled green asparagus and Parmesan cheese</i> 🌿 🌞 | 6.00 |
| Tomates Romana confites en basse température <i>Romana tomatoes cooked low temperature</i> 🌿 🌞 ❄️ | 6.00 |

LES BURGERS 100% BŒUF I 100% BEEF BURGER

| | |
|---|-------|
| Le Burger de la semaine, servi avec frites vaudoises et salade <i>Burger of the week, served with French fries and salad</i> | 27.00 |
| Winter Burger : bun maison au lard sec, steak 100% bœuf, sauce à l'ail, oignons, Reblochon <i>Homemade bacon bun, beef steak, garlic sauce, onions, Reblochon cheese, served Swiss fries and salad</i> | 27.00 |

LES PÂTES ET RISOTTO I PASTA AND RISOTTO

| | |
|--|-------|
| Lasagnes Maison de légumes grillés et chèvre frais, salade d'herbes <i>Homemade lasagna of grilled vegetables and goat cheese, fresh herbs</i> 🌿 | 28.00 |
| Gigantone au jambon italien et beurre de sauge <i>Gigantone pasta, Italian ham, butter and sage</i> | 32.00 |
| Risotto bio Aquarello à l'encre de seiche, poulpe grillée et huile de citron <i>Bio Aquarello risotto, squid ink, grilled octopus and lemon oil</i> 🌞 | 33.00 |

LES FROMAGES I CHEESES

| | |
|--|-------|
| L'ASSIETTE DÉGUSTATION DEGUSTATION PLATE | 14.00 |
| 4 fromages au choix et ses accompagnements <i>4 cheeses of choice and its sides</i> | |
| L'ASSIETTE DÉCOUVERTE DISCOVERY PLATE | 21.00 |
| 6 fromages au choix et ses accompagnements <i>6 cheeses of choice and its sides</i> | |

LES DESSERTS I DESSERT

| | |
|--|-------|
| LES GLACES ET SORBETS MAISON DE SAISON HOMEMADE SEASONAL ICECREAM AND SORBET | |
| La boule | 4.50 |
| <i>One scoop</i> ☼ | |
| Supplément sauce chocolat | 3.00 |
| <i>Chocolate sauce</i> ☼ | |
| Supplément crème | 3.00 |
| <i>Whipped cream</i> ☼ | |
| Le fondant chocolat, cœur caramel beurre salé, crème double de la Gruyère | 14.00 |
| <i>Chocolate fondant, salty caramel heart, Gruyère double cream</i> | |
| La tarte tatin aux pommes et sa glace au Cidre | 14.00 |
| <i>Apple Tatin tarte, cidre icecream</i> | |
| Ananas grillé, sorbet au lait de coco et crumble cacao | 14.00 |
| <i>Grilled pineapple, coconut milk sorbet, coco crumble</i> | |
| Sphère de meringue à la crème double de Gruyère et fruits rouges | 14.00 |
| <i>Meringue ball, stuffed with Gruyère double cream and red fruits</i> ☼ | |

LES CAFÉS, THÉS ET TISANES I COFFEE, TEA AND HERBAL TEA

| | |
|---|------|
| CAFÉS NESPRESSO NESPRESSO COFFEE | |
| Espresso, coffee | 4.20 |
| Cappuccino | 6.00 |
| THÉS & TISANES « TEAHOUSE EXCLUSIVE » TEA & HERBAL TEA « TEAHOUSE EXCLUSIVE » | |
| English breakfast, thé vert, Earl Grey, Darjeeling | 5.00 |
| <i>English breakfast, green tea, earl grey, Darjeeling</i> | |
| Pommes d'Orient, Rooibos vanille, menthe | 6.00 |
| <i>Oriental apple, Rooibos vanilla, peppermint</i> | |
| Camomille, Détox, Relax, Force | 6.00 |
| <i>Pure camomile, Recovery, Relax, Strength</i> | |



SWISS GOURMET GRAND CRU

UNE NOUVELLE DIMENSION DE LA QUALITÉ QUI OFFRE UN PLAISIR GUSTATIF UNIQUE !

A NEW DIMENSION OF QUALITY WHICH OFFERS UNIQUE TASTE AND GRATIFICATION !

Un processus de maturation traditionnelle « Dry Aged » nécessite un mûrissement sur os des pièces de viande dans une atmosphère contrôlée à 2 °C et 80% d'humidité, ceci pendant 3 à 8 semaines. La maturation microbiologique apporte une tendreté et une odeur toute particulière à ces viandes de choix.

A traditional process of maturation « dry aged » needs a ripening on the bone of the meat pieces, this takes place in a controlled atmosphere at 2°C and 80% humidity, between 3 to 8 weeks. The microbiological maturation brings a tenderness and a very particular smell to the meat piece of your choice.

Les viandes sont d'origine Suisse garantie et grâce au traçage des bêtes, vous pouvez même connaître le nom du paysan !

Our meat has guaranteed Swiss origin and thanks to the sourcing information of the animal, you can even know the producer's name !



Sélection rigoureuse

Rigorous selection



Origine Suisse garantie

100% Swiss origin



Maturation lente

Slow maturation



Transparence totale





Totally transparent

En partenariat avec les Maîtres bouchers suisses MÉRAT et LUMA BEEF.

Partnership with Swiss Master butcher MÉRAT and LUMA BEEF.



Les 4 types de cuisson pour nos viandes | The 4 level of doneness for our meat

| Fr | Eng | Viande Meat | Description Description |
|-----------|--------------------|---|---|
| Bleu | <i>Rare</i> |  | <p>La viande est saisie et prend une température à cœur d'environ 40°C. Elle est encore crue en son centre. Le jus de viande est rouge foncé.</p> <p><i>The meat is seared on the grill and reaches a core temperature of around 40°C. The meat is still raw in the center. Colour of the meat juice is dark red.</i></p> |
| Saignant | <i>Medium-rare</i> |  | <p>La viande est saisie puis rôtie à chaleur moyenne. Le noyau est chauffé à environ 50°C et apparaît saignant. Le jus de viande est rougeâtre.</p> <p><i>The meat is grilled then roasted at medium heat. The core temperature reaches around 50°C and the meat appears bloody. Colours of the meat juice is reddish.</i></p> |
| A point | <i>Medium</i> |  | <p>La viande est saisie puis rôtie à chaleur moyenne. La température à cœur est d'environ 60°C. Sa couleur est teintée régulièrement de rose. Le jus de viande est rosé.</p> <p><i>The meat is grilled then roasted at medium heat. The core temperature reaches 60°C and the meat is tinted regularly pink Colour of the meat juice is pink.</i></p> |
| Bien cuit | <i>Well done</i> |  | <p>La viande est rôtie lentement à petit feu. Le noyau est chauffé à environ 75°C. Le jus de viande est clair.</p> <p><i>The meat is slowly roasted at low fire. The core temperature is heated to around 75°C. Colour of the meat juice is light.</i></p> |