



RESTAURANT TIMES GRILL

PLATS SERVIS MIDI ET SOIR

LES VIANDES MATURÉES

ENTRECÔTE PARISIENNE	180 gr	39
LIMOUSINE DE ST-LEGIER	250 gr	47
Maturée 5 semaines minimum		
ENTRECÔTE LIMOUSINE DE ST-LEGIER	180 gr	42
	250 gr	55
Maturée 5 semaines minimum		
FILET SUISSE	180 gr	48
	250 gr	61
Maturé 3 semaines minimum		

Garniture à choix : Pommes frites, salade, légumes méditerranéens grillés, tagliatelles fraîches aux herbes épinards poêlés, mousseline de pommes de terre maison

Sauce à choix : Café de Paris, chimichurri, sauce poivre Sauce roquefort

LES BEST-SELLERS

OS À MOELLE RÔTI

Flocons de sel et pain toasté (20 minutes de cuisson)	1 pièce	12
	2 pièces	18

TIMES GRILL CAESAR SALAD

Laitue romaine, parmesan Reggiano	Petite	15.50
Croustons et lard fumé	Grande	23

Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées

	Petite	21
	Grande	28

TARTARE DE BOEUF SUISSE

Coupé au couteau, noisettes, gruyère et poire		28
Mesclun et pommes frites		

TARTARE DE THON

Lime, coriandre, gingembre arachides	Entrée	21
torréfiées et cébettes	Plat avec side à choix	31

BURGER SLB (ST-LEGIER / BLONAY) 35

Pain buns du boulanger, Steak de bœuf de St-Légier (180 gr) Sauce maison, fromage de Jaman, lard croustillant Servi avec salade verte et pommes frites

BUSINESS LUNCH

LE MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE

Crostini sérac d'alpage, melon de cavaillon	12
Et jambon italien	

PLAT PRINCIPAL

Osso Bucco de veau à la sauge	22
Écrasée d'Agria à l'huile d'olives, champignons	

DESSERT

Café gourmand	14
---------------	-----------

MENU COMPLET 42

SUMMERTIME

L'ASSIETTE D'ANTIPASTI

Jambon Italien, légumes grillés, salade de poulpe,	Entrée	22
Buratta, roquette	Plat avec side à choix	32

ROASTBEEF DE LIMOUSINE DE ST-LÉGIER

Sauce tartare à l'estragon	Entrée	18
Câpres et oignons borettanes	Plat avec side à choix	28

VEGETARIEN

FEUILLES DE SALADE DE SAISON

Et ses quelques graines Bio	Petite	9
	Grande	14

GASPACHO DE TOMATES ET CONCOMBRES

Tartine de sérac à l'huile d'olive, radis et cébettes	Entrée	16
	Plat	24

RISOTTO SAFRANÉ « MILANAISE », REGGIANO 22

Fleur de thym-citron et huile d'agrumes



MODERN TIMES HOTEL

Chemin du Genévrier 20 • Case Postale 139 • CH - 1806 St-Légier/Vevey
www.moderntimeshotel.ch • info@moderntimeshotel.ch • +41 21 925 22 22

LES GRILLADES DE LA SEMAINE

VIANDE

Brochette d'agneau mariné « Jaipur » grillée	34
Nostrano en pickle, salade de pois chiches aux oignons rouges et coriandre, garniture à choix	

POISSON

Filet de saumon des Grisons, marinée betteraves et grillé	29
Myrtilles, cottage cheese à l'aneth, garniture à choix	

PIÈCE D'EXCEPTION À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF SUISSE DE LIMOUSINE DE ST-LÉGIER	La côte	120
--	---------	------------

Maturée 3 semaines minimum

Pour 2 personnes

Sauce et garniture à choix (2 sauces et 2 garnitures par côte incluses)

FROMAGES & DESSERTS

L'ASSIETTE DÉGUSTATION

4 fromages & ses accompagnements	14
----------------------------------	-----------

TARTE MAISON AUX MIRABELLES ET NOISETTES

Servie avec une boule de glace Baileys	14
--	-----------

CAFÉ GOURMAND

	14
--	-----------

GLACE ET SORBET MAISON

La boule	4.50
Supplément sauce chocolat	2
Supplément crème	2

Parfum glace: Chocolat, vanille, café, pistache, rhum-raisin

Parfum sorbet: Citron, abricot, cerise, fraise, coco

Provenance des mets :
Boeuf, veau / CH, Agneau / UK
Thon / FAO071