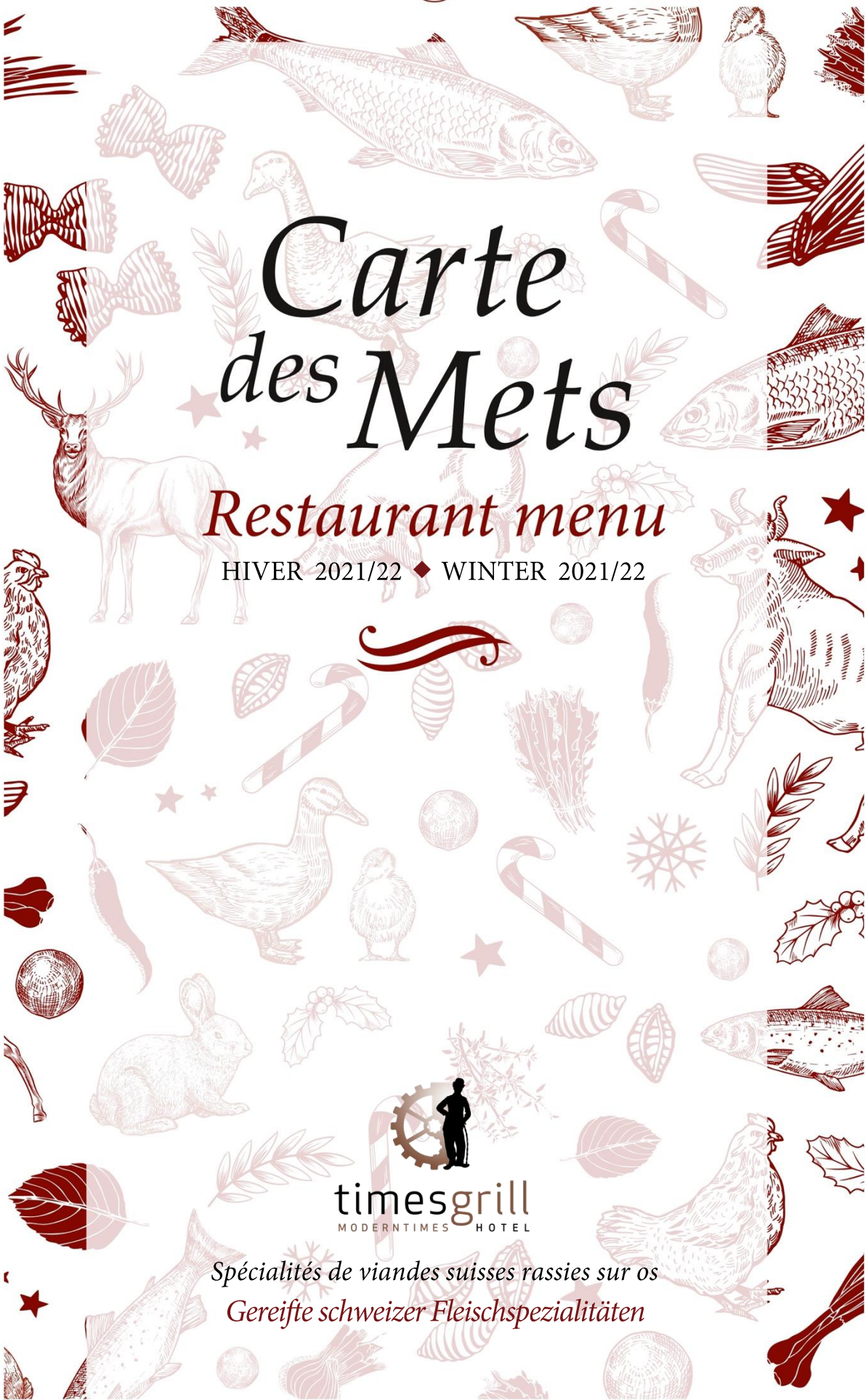




Carte des Mets

Restaurant menu

HIVER 2021/22 ♦ WINTER 2021/22



timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

Spécialités de viandes suisses rassies sur os
Gereifte schweizer Fleischspezialitäten



NOS BOUCHERS SUISSES

UNSERE SCHWEIZER METZGER



PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Huître : France
Foie gras de canard : France
Truffe noire melanosporum : France
Sole : Hollande
Poissons de roche : Méditerranée
Gambas : Vietnam
Poulet : France / Brésil
Os à moëlle : Suisse
Bœuf : Suisse

ALLERGENES

Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos collaborateurs
vous renseigneront volontiers sur
les ingrédients présents dans nos
plats qui sont susceptibles à
provoquer des allergies ou des
intolérances.



HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

Auster: Frankreich
Entenstopfleber: Frankreich
Seezunge: Holland
Felsenfisches: Mittelmeerküste
Garnele: Vietnam
Huhn: Frankreich / Brasilien
Schwarztrüffel melanosporum: France
Markknochen: Schweiz
Rind: Schweiz

ALLERGENIE

Sehr geehrter Gast,
unsere Mitarbeiter informieren Sie auf
Anfrage gerne über die Zutaten in
unseren Gerichten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können.

Prix en CHF, TVA et service compris

Preise in CHF, inklusive MwSt. und Service



Entrées ♦ Vorspeisen

	Petite	Grande
Feuilles de salade de saison et quelques graines Bio <i>Saisonaler grüner Salat und Bio-Samen</i>	9.00	14.00
L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté <i>Gebratener Markknochen, Salzflocken und getoastetes Brot</i>	12.00	21.00
L'os à moelle rôti, truffe noire, flocons de sel et pain toasté <i>Gebratener Markknochen, schwarzer Trüffel, Salzflocken und getoastetes Brot</i>	16.00	28.00
Les huîtres N°3, fines de claire, Marennes d'Oléron Servies avec pain de seigle au beurre Vinaigre échalote et citron, 6 pièces <i>Austern N°3, von Marennes d'Oléron, serviert mit Roggenbrot, Butter, Schalotten, Essig und Zitrone, 6 Stück</i>	21.00	
Huître, la pièce supplémentaire <i>Zusätzliche Auster</i>	3.50	
Terrine de foie gras des Landes maison Compotée de poire à la vanille, pain toasté <i>Hausgemachte Gänsestopfleberterrine aus der Region „Les Landes“ Birnenkompott mit Vanille, getoastetes Brot</i>	26.00	
Soupe à l'oignon gratinée, moitié-moitié <i>Überbackene Zwiebelsuppe, halb – halb</i>	16.00	
Soupe de poissons de roches maison Croûtons et rouille <i>Hausgemachte Fischsuppe mit Safran, Knoblauchmayonnaise und -croutons</i>	17.00	26.00



Végétariens ♦ Vegetarisch

Tortellone fraîches à la couge, crémeux butternut Suc de mandarine et crumble de parmesan <i>Frische Tortellone mit Kürbisfüllung, Butternutcreme Mandarinen und Orangensaft und Parmesanstreusel</i>	32.00
---	-------



Nos Classiques ♦ Unsere Klassiker

	Petite	Grande
Times Grill Caesar Salad	17.00	25.00
Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé		
<i>Times Grill Caesar Salat, Parmesan Reggiano, Brotwürfel und Speck</i>		
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées	23.00	31.00
<i>Mit gegrilltem Hühnchen oder marinierte Garnelen</i>		
 Le Burger SLB « Saint-Légier-Blonay »		35.00
Tous nos ingrédients de saison proviennent des artisans du village		
Pain buns du boulanger, steak de bœuf de Saint-Légier (200g)		
Fromage de Jaman, sauce maison, lard croustillant		
Pommes frites et salade		
<i>Saint-Légier Limousine-Burger, Brötchen von unserem Bäcker, Rindersteak aus Saint-Légier (200g)</i>		
<i>Jaman-Käse, hausgemachte Sauce, knuspriger Speck, Pommes frites und Salat</i>		
 Avec foie gras de canard grillé (sans bacon)		39.00
<i>Mit gegrillter Gänsestopfleber</i>		



Menu enfants ♦ Kinder-Menü

Menu 3 plats (jusqu'à 12 ans) <i>3-Gänge-Menü (bis 12 Jahre alt)</i>	19.00
--	-------

Salade verte et copeaux de parmesan

Grüner Salat mit Parmesanspänen

Ou / oder

Velouté de courges

Kürbissuppe

Le burger de Limousine de Saint-Légier, pommes frites

Limousin-Burger von St. Légier, Pommes frites

Ou / oder

Macaroni moitié-moitié

Makkaroni mit Käse

Glace ou sorbet maison

Eis oder hausgemachtes Sorbet

Ou / oder

Salade de fruits

Obstsalat

Tartare de boeuf ♦ Rindstatar

Tartare de bœuf suisse truffe & parmesan

49.00

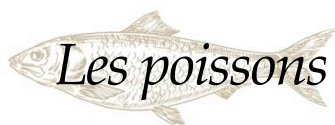
Mesclun et pommes frites

Schweizer Rindstatar mit Trüffel & Parmesan, Salat und Pommes frites

♦ Directement du grill ♦ Frisch vom Grill ♦

Accompagnements recommandés sur la dernière page | *Auswahl der Beilagen auf der letzten Seite*

Un accompagnement et une sauce inclus par plat | *Eine Beilage und eine Sosse inbegriffen*



Les poissons ♦ Fish

La sole des côtes hollandaises grillée, servie entière

49.00

Environ 350g, beurre meunière aux citron et amandes, salade de cresson

Gegrillte holländische Seezunge, im Ganzen serviert.

Meunièrebutter mit Zitrone und Mandeln, Brunnenkressesalat, Beilage nach Wahl

Servie levée

+10.00

Filetierter Fisch



Le bœuf ♦ Rindfleisch

180g

250g

L'entrecôte Parisienne, race suisse

39.00

49.00

Maturée 4 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus

Entrecote Parisienne, schweizer Herkunft,

Gereift während 4 Wochen, Beilage und Sosse nach Wahl

L'entrecôte, race Limousine de Saint-Légier

48.00

62.00

Maturée 4 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus

Entrecôte Limousin aus St. Légier

Mindestens 4 Wochen gereift, Beilage und Sosse nach Wahl

Le filet, race suisse

54.00

65.00

Maturée 3 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus

Schweizer Rinderfilet, 3 Wochen gereift, Beilage und Sosse nach Wahl



Les sauces à choix ♦ Sossenauswahl

Beurre maître d'hôtel / "Maitre d'hôtel" Butter

Jus à la truffe / Trüffelsaft

+ 4.00

Sauce trois poivres / Dreipfeffersosse

Sauce roquefort / Roquefortsosse

Chimichurri / Chimichurri

La portion supplémentaire

6.00

Jede weitere Sosse



Les accompagnements ♦ Beilagen

Macaroni « Moitié-Moitié » 

6.00

Makkaroni mit lokalem Käse

Pommes frites 

6.00

Pommes Frites

Poêlée d'épinards frais à l'ail 

6.00

Gebratener frischer Spinat mit Knoblauch

Mousseline d'Agria au beurre 

6.00

Agria Kartoffelpüree mit Butter

Champignons de saison en persillade 

6.00

Pilze der Saison in Petersiliensosse

3 accompagnements au choix servis en plat principal

26.00

3 Beilagen zusammen



Les fromages suisse ♦ Schweizer Käse

L'assiette 4 fromages du moment et ses accompagnements 14.00
Teller mit vier Käsesorten und Beilagen



Les desserts ♦ Nachspeisen

Trio de mochi glacés, saveurs exotiques, coulis mangue 15.00
Trio von gefrorenen Mochi mit Mangosaft

Mi-cuit chocolat, passion, coco 15.00
Mi-cuit Schokolade, Passionsfrucht, Kokosnuss

Café gourmand 14.00

Les glaces et sorbets maison de saison - *Eis und hausgemachte Sorbets der Saison*

Glaces : Vanille Bourbon, chocolat, caramel beurre salé, pistache, Baileys, rhum-raisin, café

Eis : Vanilla, Chocolate, Caramel, Pistachio, Rhum, Kaffee

Sorbets : Citron, pomme verte, abricot, griottes, poire

Sorbets : Zitronen, Grün Apfel, Apricot, Kirche, Birne

La boule / *Die Kugel* 4.50

Supplément sauce chocolat / *Zus Schlag Schokoladensosse* 2.00

Supplément crème / *Zus Schlag Sahne*





Modern Times Hotel
Ch. du Genèvevri 20
1806 St-Légier-La Chiésaz

Graphisme : cedric.millot@outlook.com
Illustrations : Freepik - Createvil/Macrovector/Nenilkime