

# modern**times**

## HOTEL

### MENU DE SAISON

---

PRINTEMPS 2024

"SIMPLICITY IS NOT A SIMPLE THING."

CHARLIE CHAPLIN

# POUR BIEN COMMENCER

EN SOLO OU À PARTAGER

---

	½	1
L'ASSIETTE DE PALETA IBERICO BELLOTA, <b>PATA NEGRA</b> , (80G) « PAN CON TOMATE »		27.00
<b>ANCHOIS</b> FRAIS MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON		21.00
LES 6 <b>HUÎTRES</b> MARENNES D'OLÉRON, N°3		29.00
LA <b>TERRINE DE FOIE GRAS</b> MAISON, COGNAC ET PIMENT D'ESPELETTE, COMPOTE DE RHUBARBE AU JASMIN		26.00
LA VIANDE SÉCHÉE DE <b>WAGYU</b> SUISSE DE NEUCHÂTEL, (80G)		29.00
LES 6 <b>ESCARGOTS</b> DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL		19.00
<b>L'OS À MOELLE</b> RÔTI EN PERSILLADE, PAIN TOASTÉ 20MIN DE CUISSON	14.00	23.00
LA CASSOLETTE MINUTE DE <b>RIS DE VEAU</b> , MORILLES, VIN DE VOILE, FLEURON	24.00	48.00

# LES SALADES

---

	½	1
LE <b>MESCLUN</b> DE SALADES AU VINAIGRE BALSAMIQUE, GRAINES BIO ( <b>VÉGAN</b> )	9.00	14.00
LAITUE ROMAINE, SAUCE <b>CAESAR</b> , CROÛTONS, PARMESAN, LARD FUMÉ	17.00	25.00
AVEC <b>GAMBAS</b> MARINÉES	23.00	31.00
AVEC <b>POULET</b> CROUSTILLANT	23.00	31.00

## LES SOUPES

---

CAPPUCCINO D'ASPERGES VERTES, CHORIZO BELOTTA	18.00
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON, CROÛTONS, ROUILLE	19.00

## LES TARTARES

---

LE TARTARE DE BŒUF DE LA SEMAINE	29.00
LE TARTARE DE THON ROUGE, YUZU, SÉSAME, AVOCAT, CORIANDRE	36.00
LE TARTARE DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE, PARMESAN, COPEAUX DE TRUFFE NOIRE	45.00
PORTION DE 150 GRAMMES, SERVIE AVEC TOASTS ET SALADE VERTE FRITES OU ÉPINARDS POÊLÉS	

## LE MENU DÉGUSTATION VIANDES D'EXCEPTION

---

PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES EN TROIS SERVICES	105.00
---	--------

- 🍷 VIANDE SÉCHÉE DE WAGYU SUISSE
- 🍷 FAUX FILET DE SIMMENTAL, 250G  
PICANHA DE FASSONA, 200G
- 🍷 FAUX FILET DE KØ BEEF, 250G

INCLUS AU CHOIX :  
2 SAUCES  
3 ACCOMPAGNEMENTS

## LE MENU DE SAISON

72.00

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT  
OU CHOIX INDIVIDUEL

### LES ENTRÉES

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF AUX MORILLES, CONSOMMÉ COMME UN DASHI ET LÉGUMES CROQUANTS	26.00
OU	
ASPERGES BLANCHES LAQUÉES MISO-YUZU, OMBLE FUMÉ, SÉSAMES ET HERBES FOLLES	24.00
OU	
ARTICHAUTS VIOLETS EN TROIS TEXTURES, CÂPRES ET OLIVES NIÇOISES (VÉGAN)	21.00



### LES PLATS

PIÈCE DE VEAU BRAISÉE AUX MORILLES, VIN DE VOILE POMME PURÉE, JEUNES LÉGUMES	49.00
OU	
CABILLAUD DEMI-SEL CONFIT À L'HUILE D'OLIVE JUS DE COQUILLAGES, CHANTERELLES, RIZ VÉNÉRÉ	47.00
OU	
GYOZAS VÉGAN, EDAMAME CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS « KOREAN BARBECUE » (VÉGAN)	39.00



### LES DESSERTS

TARTELETTE MINUTE FRAISES, PISTACHE, GLACE VERVEINE	15.00
OU	
TRILOGIE DE MOCHI, COULIS ROSE-FRAMBOISE (VÉGAN)	15.00
OU	
FROMAGES DU MOMENT	17.00

## LES BURGERS

---

<b>LE SMOKEY</b>	35.00
STEAK DE BŒUF DE LIMOUSINE DE ST-LÉGIER (180G), BUN AU SÉSAME NOIR ET SEL FUMÉ, SAUCE BARBECUE, ROQUETTE, LARD DE COLONNATA, CHEDDAR, RELISH MAISON	
<b>LE CHEDDAR-LOVER</b>	39.00
AVEC UNE SAUCE CHEDDAR FONDANTE	
<b>LE CHICKERIKI</b>	35.00
AVEC UN STEAK CROUSTILLANT VÉGÉTAL (VÉGÉTARIEN)	

BURGERS SERVIS AVEC FRITES ET SALADE VERTE, PAIN BUN SANS GLUTEN DISPONIBLE.

## AU GRILL

---

GRILLADES DE LA SEMAINE, SERVIES MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU VENDREDI :  
GRILLADES POISSON OU VIANDE SUR LA PREMIÈRE PAGE.

<b>LE COQUELET DÉSOSSÉ EN CRAPAUDINE (400G)</b>	36.00
<b>LA CÔTE DE VEAU «ORIGINE SUISSE» (300G)</b>	55.00
<b>LE RIBEYE ARGENTIN « OJO DE AGUA » (250G)</b>	46.00
<b>LE FILET DE BŒUF « ANGUS SUISSE »</b>	
MINI : 120G	41.00
CLASSIC : 200G	54.00
BARBACK : 250G	65.00
<b>LA CÔTE DE BŒUF SUISSE « DRY AGED »</b>	15.00/100G
POUR 2 PERSONNES (ENVIRON 800G)	
<b>LA CÔTE DE BŒUF « WAGYU » SUISSE DE NEUCHÂTEL</b>	19.00/100G
POUR 2 PERSONNES (ENVIRON 1200G)	

GRILLADES SERVIES AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS.  
(CHOIX SUR LA PAGE SUIVANTE)

## LES SAUCES

---

SAUCE <b>BARBACK</b> : JUS DE BŒUF À LA MOELLE	
SAUCE <b>CHIMICHURRI</b>	
<b>BEURRE</b> MAISON : WHISKY & CÉNOVIS	
JUS AU <b>PINOT NOIR</b>	
SAUCE <b>ROQUEFORT</b>	
SAUCE <b>MORILLES FUMÉES</b>	+8.00
CRÈME DE <b>POIVRE VERT</b>	
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE :	3.00

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

POMMES <b>FRITES</b>	
POMMES <b>FRITES</b> À L'HUILE DE TRUFFE ET PARMESAN	+4.00
<b>ÉPINARDS</b> FRAIS POÊLÉS À L'AIL	
POMME <b>PURÉE</b> MAISON AU BEURRE FERMIER	
<b>PÂTES FRAÎCHES</b> : TAGLIONI AU BEURRE	
<b>CAROTTES</b> FANES GLACÉES, RICOTTA FUMÉE	
<b>ASPERGES</b> VERTES GRILLÉES À L'HUILE FUMÉE	+4.00
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE :	6.00

## LES GLACES ET SORBETS

---

1 BOULE	4.50
2 BOULES	9.00
3 BOULES	12.00

**GLACES** : CHOCOLAT, CAFÉ, DOUBLE CRÈME & MERINGUE, VANILLE, PISTACHE

**SORBETS** : FRAISE, VERVEINE, ABRICOT DU VALAIS, CITRON, BERGAMOTE

## PIMP MY SCOOP

---

+7.00

AJOUTEZ DU PEPS À VOTRE GLACE OU SORBET :

- WILLIAMINE
- ABRICOTINE
- LIMONCELLO
- VODKA
- CALVADOS

## PROVENANCE DES METS

---

BOEUF, VEAU: SUISSE

POULET: SUISSE

COQUELET: FRANCE

FOIE GRAS: FRANCE

CABILLAUD: NORVÈGE

THON ROUGE: FAO71

GAMBAS: VIETNAM

PAIN COUPÉ ET BUNS: BOULANGERIE PANINO VEVEY / TOAST OS À MOËLLE: ALLEMAGNE

## DÉVELOPPEMENT DURABLE

---

ENGAGÉS POUR DEMAIN, PARTICIPONS ENSEMBLE À UNE EXPÉRIENCE DURABLE.

MENU IMPRIMÉ LOCALEMENT SUR PAPIER 100% RECYCLE

