



LE BUSINESS LUNCH

ENTRÉE

Saladine aux filets de cailles grillés,
Vinaigrette au foie gras
Pommes, raisins et noix
12.00

PLAT PRINCIPAL

Confit de canard maison
Borlotti, chou Milan
Carottes en pot-au-feu
22.00

DESSERT

Café gourmand
14.00

Menu complet **42.00**

Semaine du 11 au 15 février 2019

RESTAURANT TIMES GRILL

PLATS SERVIS À MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI

LES GRILLADES

VIANDE

Filet de rumsteak grillé,
Sauce Paloise
Pommes frites
29.00

POISSON

Filet de lotte grillé, puis laqué,
Oranges sanguines, miel et endives
Risotto aux asperges vertes
27.00

LES COUPS DE ♥ DE LA SEMAINE

TARTARE DE BOEUF SUISSE

Coupé au couteau, au paprika fumé,
Cébettes et poivrons grillés
Mesclun de salade
Pommes soufflées
26.00

VÉGÉTARIEN

Tortellone au vieux gruyère,
Façon « Du Chalet »
Oignons frits et mousse de pommes
22.00

Provenance des mets : cailles/ FR, bœuf/ CH, canard/FR, lotte/Norv

Prix en CHF, TVA et service compris



MODERN TIMES HOTEL
Chemin du Genévrier 20 • Case postale 139 • 1806 St-Légier/Vevey
www.moderntimeshotel.ch • info@moderntimeshotel.ch
T. 021 925 22 22 • F. 021 925 22 23



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Inc. SA
All Rights Reserved

