



timesgrill  
MODERNTIMES HOTEL

# CARTE DU RESTAURANT

## RESTAURANT MENU

SPÉCIALITÉS DE VIANDES SUISSES RASSIES SUR OS

DRY AGED SWISS MEAT SPECIALS

Prix en CHF, TVA et service compris

Price in CHF, VAT and service charge included

### NOS BOUCHERS SUISSES • OUR SWISS BUTCHER



mérat  
VIANDES & COMESTIBLES

#### ALLERGÈNES

*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.*

#### ALLERGENIC

*Dear customer,  
On request, our collaborators will gladly  
inform you about the ingredients in our  
dishes which may cause allergies or  
intolerances.*

#### PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf, Porc, Veau : Suisse/France  
Coquelet : Suisse  
Cerf, chevreuil, marcassin : Autriche/Allemagne  
Foie gras, Canard, huître : France  
Noix de Saint Jacques : France/USA  
Omble Chevalier : Suisse  
Sole : France/Hollande  
Crabe royale : Alaska  
Gambas : Vietnam  
Truffes : Italie/France

#### MEAT AND FISH ORIGINS

*Beef, Veal, Pork : Switzerland/France  
Cockerel : Switzerland  
Foie gras, duck, oyster : France  
Deer, venison, boar : Austria/Germany  
Artic charr : Switzerland  
Sole fish : France/Netherlands  
Crab : Alaska  
Scallops : France/USA  
Scampi : Vietnam  
Truffle : Italy/France*


## ENTRÉES • STARTERS

Feuilles de <b>salades</b> de saison et quelques <b>graines Bio</b> <i>Seasonal leaves mixed salad and organic seeds</i>	½ 9.00	1 14.00
<b>L'os à moelle rôti</b> , flocons de sel et pain toasté <i>Roasted marrowbone, seasalt flakes, toasted bread</i>	12.00	18.00 (20 min. cuisson)
<b>L'os à moelle rôti, truffe noire</b> , flocons de sel et pain toasté <i>Roasted marrowbone, black truffle seasalt flakes, toasted bread</i>	16.00	22.00 (20 min. cuisson)
<b>Les huitres N°3, de Marennes d'Oléron</b> Servies avec pain de seigle, beurre à la fleur de sel, Vinaigre échalote et citron, 6 pièces <i>Oysters N°3, from Marennes d'Oléron</i> <i>Served with rye bread, butter with salt flakes and</i> <i>Shallots vinegar and lemon, 6 pieces</i>	21.00	
<b>Huître, la pièce supplémentaire</b> <i>Extra piece</i>	3.50	
<b>Ombre chevalier de Chamby fumé</b> , condiment bolet et butternut Lait d'oignon et oxalis <i>Smoked artichoke from Chamby, ceps and butternut,</i> <i>Onion milk and wood sorrel</i>		22.00
<b>Pâté en croûte Maison au canard et foie gras</b> , Mousse de coing, pickles de chanterelles et <b>groseille à maquereau</b> <i>Homemade pâté en croûte, chanterelles and gooseberry pickles</i>		23.00
<b>Velouté de panais, œuf parfait, brisures et huile de truffes</b> <i>Parsnip creamy soup, perfect egg, truffle flakes and oil</i>		16.00

## PÂTES FRAÎCHES • FRESH PASTA

<b>Risotto Aquerello aux bolets frais, jambon de cerf, chips d'ail et Rebibe de l'Étivaz</b> <i>Aquerello risotto with fresh ceps, deer ham, garlic chips</i> <i>Aged Étivaz cheese</i>	34.00
<b>Ravioles de courge en pâte d'épeautre</b> , butternut, graines et vieux Gruyère <i>Homemade spelt raviolis stuffed with squash, butternut</i> <i>Seeds and aged Gruyère cheese</i>	31.00

## NOS CLASSIQUES • OUR CLASSICS

	½	1
 <b>Times Grill Caesar Salad</b>		
<b>Laitue romaine</b> , parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé	15.50	23.00
<i>Traditional Caesar salad, Parmesan cheese, croutons and smoked bacon</i>		
Servie avec du <b>poulet grillé</b> ou des <b>gambas marinées</b>	21.00	28.00
<i>Served with grilled chicken or marinated prawns</i>		

 <b>Le Burger SLB → Saint-Légier-Blonay ←</b>	33.00
Tous nos ingrédients de saison proviennent des artisans du village. <i>All our seasonal ingredients come from our village.</i>	
Pain <b>buns</b> du boulanger, <b>steak de bœuf</b> de Blonay (200g) Fromage de <b>Jaman</b> , sauce Maison, <b>lard croustillant</b> Pommes frites et salade <b>Coleslaw</b> <i>Traditionnal 100% local beef burger, local cheese, homemade sauce, crunchy bacon French fries and coleslaw</i>	
<b>Avec foie gras</b> de canard grillé (sans bacon)	39.00
<i>With grilled duck foie gras (without bacon)</i>	

## MENU ENFANTS • CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 12 ans / up to 12 years old

Menu 3 plats / 3 courses menu	19.00
<b>Salade verte</b> et Tête de Moine <i>Green salad and Swiss cheese</i>	
Ou / or	
<b>Velouté de panais</b> <i>Parsnip creamy soup</i>	
***	
<b>Steak haché</b> 100% bœuf de Blonay, grillé, frites et légumes de saison <i>100% local beef steak, French fries and seasonal vegetables</i>	
Ou / or	
<b>Tagliatelles</b> , sauce tomate, Parmesan <i>Italian pasta, tomato sauce and Parmesan cheese</i>	
***	
Glace ou sorbet Maison <i>Ice cream or homemade sorbet</i>	

## DIRECTEMENT DU GRILL • LIVE FROM THE GRILL

*Accompagnements recommandés sur la dernière page.*

*Side dishes selection on the last page.*

### LES POISSONS • FISH

<b>Noix de Saint Jacques et Gambas au beurre rouge,</b> Râpé et écume de chou-fleur, raviole de crabe <i>Scallop and king prawns cooked with red butter, Cauliflower flakes and foam, crab raviolo</i>	41.00
<b>Sole de petit bateau grillé, beurre maison aux agrumes (env. 400g)</b> <i>Grilled sole fish from independent fishermen, citrus butter (ca. 400g)</i>	39.00

### LA VOLAILLE • POULTRY

<b>Coquelet en crapaudine,</b> mariné et légèrement fumé, jus au paprika <i>Cockerel in "crapaudine", marinated and slightly smoked, paprika scented jus</i>	32.00
---	-------

### LA CHASSE • HUNTING SEASON

<b>Selle de chevreuil</b> (2 personnes minimum) Grillée, puis rôtie sur son coffre, jus à l'épine Vinette <i>Venison saddle (2 people minimum) Grilled and roasted on the bone, barberry jus</i>	(prix par pers.) 44.00 (price per person)
<b>Entrecôte de marcassin,</b> au poivre Sichuan et gingembre (env. 200g) <i>Young wild boar striploin, Sichuan pepper and ginger sauce (ca. 200g)</i>	29.00
<b>Médallions de cerf,</b> jus aux baies de sureau (env. 250g) <i>Deer medallions, elderberry jus (ca. 250g)</i>	36.00

## DIRECTEMENT DU GRILL • LIVE FROM THE GRILL


Sauce à choix et accompagnements recommandés sur la dernière page.

Sauce to choose and side dishes selection on the last page.

### LE BŒUF • BEEF

#### LA SÉLECTION DU CHEF

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 La Ribeye, race Montbéliarde, (Prix par personne) 65.00  
 Env. 400g (par personne, 2 minimum)  
*Ribeye, Montbéliarde cow, minimum aged for 3 weeks (ca. 400g per people), price per person, min. 2 people*

#### RACE LIMOUSINE DE BLONAY

(RASSIS MINIMUM 4 SEMAINES)

	<u>180g</u>	<u>250g</u>	<u>+100g</u>
 L'entrecôte Parisienne <i>Ribeye, dry aged 4 weeks minimum</i>	33.00	41.00	14.00
 L'entrecôte <i>Rib steak, dry aged 4 weeks minimum</i>	36.00	49.00	16.00

#### BŒUF SUISSE

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 Le filet <i>Tenderloin, dry aged 3 weeks minimum</i>	39.00	53.00	19.00
---	-------	-------	-------

#### SWISS GOURMET GRAND CRU

(RASSIS MINIMUM 7 SEMAINES)

 L'entrecôte <i>Rib steak, dry aged 7 weeks minimum</i>	48.00	65.00	22.00
 Le filet <i>Tenderloin, dry aged 5 weeks minimum</i>	70.00	96.00	35.00

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix à la page suivante

## SAUCES À CHOIX • SAUCE TO CHOOSE

1 sauce comprise avec votre choix de bœuf au grill / 1 sauce included with your choice of beef

Beurre maître d'hôtel

*Maître d'Hôtel butter*

Sauce béarnaise

*Bearnaise sauce*

Sauce trois poivres

*Three peppers sauce*

Sauce roquefort

*Roquefort cheese sauce*

Chimichuri (herbes fraîches, huile d'olive et jus de citron)

*Chimichuri sauce (fresh herbs, olive oil and lemon juice)*

## ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

Pour accompagner vos plats du grill / side dishes for your grill pieces

Tagliatelles au beurre

*Tagliatelle with butter*

6.00

Tagliatelles à l'huile de truffe

*Tagliatelle with truffle oil*

8.00

Spätzli Maison poêlées

*Homemade spätzle, sauteed*

6.00

Pommes frites

*French fries*

6.00

Poêlée d'épinards frais à l'ail

*Fresh spinach, garlic*

6.00

Choux de bruxelles, choux rouge et marrons

*Brussel sprouts, red cabbage and chestnuts*

6.00

Haricots verts aux échalottes

*Green beans with shallots*

6.00

Gratin d'agria cuit au fumoir

*Agria potatoes gratin cooked in a smoker*





6.00

Servi comme plat, supplément de 8.00 par portion

*As a main course, additonnal 8.00 per portion*

## LES 4 TYPES DE CUISSON POUR NOS VIANDES

### THE 4 LEVEL OF DONENESS FOR OUR MEAT

Fr	Eng	Viande   Meat	Description   Description
Bleu	Blue		<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 centre. Colour of the meat juice is dark red.</i></p>
Saignant	Rare		<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	Medium		<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	Well done		<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>

## FROMAGES 🍷 CHEESES

---

Assiette dégustation 14.00

Quatre fromages au choix et accompagnements

*Four cheeses plate with side dish*

Assiette découverte 21.00

Six fromages au choix et accompagnements

*Six cheeses plate with side dish*

### **+** L'Etivaz

Fromage d'alpage au lait de vache produit dans la région des Mosses en Suisse. Premier fromage Suisse reconnu AOC en 1999. Sa pâte onctueuse et fine lui confère un goût aromatique avec quelques touches de noisette.

### **+** Le bleu de Jersey

Fromage bleu produit par Willi Schmid dans le canton de Saint Gall au cœur du "Toggenburg" et élaboré avec des vaches de la race de Jersey. C'est un fromage très crémeux que l'on pourrait comparer à un Gorgonzola mais avec plus de finesse.

### **+** Le Vacherin de Marsens

Fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite produit à Marsens dans le canton de Fribourg.

Fromage AOP depuis 2005, offrant une agréable odeur de résine.

L'affinage dure de 5 à 7 semaines et sa période de dégustation optimale s'étale d'octobre à mars.

### **+** Le Bonvaudois

Fromage à pâte mi-dure provenant du canton de Vaud ayant été mélangé au Chasselas de Bonvillars lors de la fabrication et frotté au nions de noix lors de l'affinage.

### **+** Le Brillat Savarin

Fromage exceptionnel anciennement appelé « Excelsior ».

Ce fromage au lait de vache a été enrichi à la crème, il est doux au palais et se mange jeune et frais.

### **+** Le Sapalet

Cette tomme affinée à croute fleurie au lait de brebis et au goût subtil, floral et délicat est fabriquée depuis 20 ans par la famille Henchoz.

L'alpage est blotti dans un cirque de montagnes dominé par la dent de Corjon.

### **+** Le Gruyère

Ce fromage AOP depuis 2001, au lait de vache à pâte pressée cuite, emblématique de la Suisse, dont le lait est produit dans quatre cantons de Suisse. (*Vaud, Fribourg, Jura, Neuchâtel*)

#### Notre choix de Gruyère

Doux : affiné de 5 à 9 mois au goût fruité.

Vieux : affiné 10 mois minimum au goût plus prononcé.

Caramel : affiné 36 mois, goût très prononcé sur des notes salées.



## DESSERTS 🍰 DESSERTS

---

<b>Mont Blanc revisité</b> , crème double et griottines <i>Revisited Mont Blanc dessert, double cream and cherries « griottines »</i>	15.00
<b>Trilogie de crèmes brûlées</b> Orange sanguine, réglisse et pêche de vigne <i>Crème brûlées trio : blood orange, liquorice, peach</i>	14.00
<b>Les profiteroles maison</b> Pralinée noisettes, chocolat noir et fève de tonka <i>Homemade profiteroles, hazelnuts, chocolate and Tonka beans</i>	14.00
<b>Moelleux caramel au beurre salé</b> , Crème glacée au caramel bonbon <i>Salted butter caramel moelleux, caramel candy ice cream</i>	14.00

## COUPE GLACÉE 🍰 ICECREAM SUNDAY

---

<u>Colonel</u> : sorbet citron et vodka Stolichnaya	
<u>Normand</u> : sorbet pomme et Calvados	
<u>William's</u> : sorbet poire et Williamine Morand	
<u>Zougois</u> : sorbet cerise et Kirsch	
<u>Baileys</u> : glace vanille et Baileys	
La boule   <i>one scoop</i>	12.00
Deux boules   <i>two scoops</i>	15.00

## GLACES ET SORBETS MAISON 🍰 HOMEMADE ICECREAM

---

La boule   <i>one scoop</i>	4.50
<b>Sorbet</b> : pomme, citron, abricot, poire, cerise, cassis <i>Sorbet: apple, lemon, apricot, pear, cherry, blackcurrant</i>	
<b>Glace</b> : lait frais, pistache, thé vert, vanille, chocolat, fève tonka, espresso, caramel salé, praliné noisette <i>Icecream: fresh milk, pistachio nut, green tea, vanilla, chocolate, tonka, espresso, salty caramel, praline/hazelnut</i>	
Supplément sauce chocolat <i>Hot chocolate dressing</i>	2.00
Supplément crème <i>Extra Chantilly</i>	2.00