

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LE BUSINESS LUNCH

Semaine du 10 au 14 février 2025

ENTRÉE

14.00

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON
au foie gras, pickles

PLAT

25.00

JOUE DE BŒUF EN POT-AU-FEU
os à moelle, légumes de saison,
crème de raifort

VÉGÉTARIEN

25.00

PACCHERI AU CHOU-FLEUR RÔTI
pecorino, câpres frits et roquette

CAFÉ GOURMAND DU JOUR 14.00

MENU COMPLET

45.00

ENTRÉE + PLAT

PLAT + DESSERT

36.00

L'OFFRE DU MOIS

SALADE DE DENT DE LION

ENTRÉE

14.00

PLAT

32.00



Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

BUSINESS LUNCH

The week from february 10th to 14th 2025

STARTER

14.00

HOMEMADE PÂTÉ EN CROÛTE

with foie gras, pickles

MAIN COURSE

25.00

BEEF CHEEK IN POT-AU-FEU

bone marrow, seasonal vegetables,
horseradish cream

VEGETARIAN

25.00

PACCHERI

with roasted cauliflower and pecorino,
fried capers, arugula

CAFÉ GOURMAND OF THE DAY

14.00

FULL MENU

45.00

STARTER + MAIN

----- MAIN + DESSERT

36.00

OFFER OF THE MONTH

LION'S TOOTH SALAD

STARTER

14.00

MAIN

32.00

