



RESTAURANT TIMES GRILL

SERVI LE VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR & DIMANCHE SOIR

LES VIANDES MATUREES

ENTRECÔTE PARISIENNE	180 gr	39
LIMOUSINE DE ST-LEGIER	250 gr	47
Maturée 5 semaines minimum		
ENTRECÔTE LIMOUSINE DE ST-LEGIER	180 gr	42
	250 gr	55
Maturée 5 semaines minimum		
FILET SUISSE	180 gr	48
	250 gr	61
Maturé 3 semaines minimum		

Garniture à choix : Pommes frites, salade, légumes méditerranéens grillés, tagliatelles fraîches aux herbes épinards poêlés, mousseline de pommes de terre maison

Sauce à choix : Café de Paris, chimichurri, sauce poivre Sauce Roquefort

LES BEST-SELLERS

OS À MOELLE RÔTI	1 pièce	12
Flocons de sel et pain toasté (20 minutes de cuisson)	2 pièces	18
TIMES GRILL CAESAR SALAD	Petite	15.50
Laitue romaine, parmesan Reggiano Croûtons et lard fumé	Grande	23
	Petite	21
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées	Grande	28
TARTARE DE BOEUF SUISSE		28
Coupé au couteau, gingembre, lime, sésame, coriandre Pickles d'oignons rouges, mesclun et pommes frites		
BURGER SLB (ST-LEGIER / BLONAY)		35
Pain buns du boulanger, Steak de bœuf de St-Légier (180 gr) Sauce maison, fromage de Jaman, lard croustillant Servi avec salade verte et pommes frites		

MENU DE PENTECÔTE

ENTRÉE	22
Pressée d'omble mariné et truite fumée Aux jeunes poireaux, aioli safrané et mesclun	
PLAT PRINCIPAL	54
Filet de veau grillé aux chanterelles Pressée d'Agria croustillante, asperges vertes Panais et poudre de chorizo	
DESSERT	14
Tartelette feuilletée, fraise pistache Sorbet Mara des bois	

MENU COMPLET **75**

VEGETARIEN

FEUILLES DE SALADE DE SAISON	Petite	9
Et ses quelques graines Bio	Grande	14
TORTELLONE AUX DEUX SAUMONS		32
Citron, baies roses et aneth		
RISOTTO SAFRANÉ		29
Aux fèves, courgettes et fromage de Jaman		



LES GRILLADES DE LA SEMAINE

VIANDE	31
Steak de filet de porc grillé, sauce BBQ Salsa, maïs, tomate et avocat	
POISSON	33
Filet de maigre grillé, « grenobloise » Ecrasée d'Agria au raifort, petits pois à la française	

PIÈCE D'EXCEPTION À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF SUISSE DE LIMOUSINE DE ST-LÉGIER	La côte	120
Maturée 3 semaines minimum Pièce d'environ 1,2 kg Sauce et garniture à choix (2 sauces et 2 garnitures par côte incluses)		

FROMAGES & DESSERTS

L'ASSIETTE DÉGUSTATION	14
4 fromages & ses accompagnements	
MI-CUIT CARMEL	14
& glace vanille	
CAFÉ GOURMAND	14
GLACE ET SORBET MAISON	4.50
La boule	
Supplément sauce chocolat	2
Supplément crème	2
Parfum glace: Chocolat, vanille, café, pistache, rhum-raisin	
Parfum sorbet: Citron, abricot, cerise, fraise, coco	

