



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



### 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

Poulet : France  
Gambas : Vietnam  
Veau : Suisse  
Foie gras de canard : France  
Poissons de roche : Italie  
Omble Chevallier : Suisse  
Écrevisses : Suisse  
Thon : Philippines  
Porc : Suisse  
Bœuf : Suisse  
Agneau : Royaume-Uni

### MEAT AND FISH ORIGINS

*Chicken : France  
Prawns: Vietnam  
Veal : Switzerland  
Duck foie gras : France  
Poissons de roche : Italy  
Char : Switzerland  
Crayfish : Switzerland  
Tuna : Philippine  
Pork : Switzerland  
Beef : Switzerland  
Lamb : United Kingdom*


## ENTRÉES • STARTERS

<b>Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio</b> <i>Seasonal leaves mixed salad and organic seeds</i>	½ 9.00	1 14.00
<b>L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté</b> <i>Roasted marrowbone, seasalt flakes, toasted bread</i>	12.00	18.00 <i>(20 min. cuisson)</i>
<b>L'os à moelle rôti et escargots de Vallorbe à l'ail des ours</b> <i>Roasted marrowbone with garlic oiled snails from Vallorbe</i>	18.00	24.00 <i>(20 min. cuisson)</i>
<b>Duo de veloutés d'asperges, œuf croustillant</b> Huile d'ail des ours <i>Cream of asparagus soup, crispy egg, wild garlic oil</i>	16.00	
<b>Croustade de ris de veau, foie gras de canard</b> Morilles fraîches au vin jaune <i>Sweetbread croustade, duck foie gras, fresh morels with yellow wine</i>	25.00	49.00
<b>Soupe de poissons de roches maison</b> Rouille et croûtons à l'ail <i>Homemade fish soup with saffron, garlic mayonnaise and garlic croutons</i>	16.00	25.00
<b>Asperges vertes, juste tiédies, omble chevalier fumé par nos soins</b> Sauce hollandaise au paprika et mouillette mimosa <i>Tepid green asparagus, homemade smoked char Hollandaise paprika sauce and mimosa soldier</i>	23.00	

## PÂTES FRAÎCHES & RISOTTO • FRESH PASTA & RISOTTO

<b>Risotto Aquarello au vert, écume d'ail doux</b> Fèves, petits pois, copeaux de légumes et fromage de Belp <i>Green risotto Aquarello, soft garlic foam Broad beans, peas, vegetable shavings and Belp cheese</i>	33.00
<b>Raviole ouverte d'asperges et écrevisses du lac Léman</b> À l'huile d'ail des ours <i>Asparagus raviolo and crayfish from the Lemman lake with garlic oil</i>	36.00

## NOS CLASSIQUES • OUR CLASSICS

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

 <b>Le Burger <del>SLB</del> → 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 buns du boulanger, steak de bœuf de Blonay (200g) Fromage de Jaman, sauce maison, lard croustillant Pommes frites et salade Coleslaw <i>Traditionnal 100% local beef burger, local cheese, homemade sauce, crunchy bacon French fries and coleslaw</i>	
<b>Avec foie gras de canard grillé</b> (sans bacon) <i>With grilled duck foie gras (without bacon)</i>	39.00

## MENU ENFANTS • CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 12 ans / up to 12 years old

Menu 3 plats / 3 courses menu	19.00
Laitue romaine, croûtons et parmesan <i>Romaine lettuce, crust and parmesan</i>	
Ou / or	
Velouté d'asperges <i>Asparagus cream soup</i>	
***	
Steak haché 100% bœuf de Blonay grillé, frites et légumes de saison <i>100% local beef steak, French fries and seasonal vegetables</i>	
Ou / or	
Orecchiette, 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.*

### LE VEAU • VEAL

**Le paillard grillé** 46.00

Environ 160g, jus au thym

*Veal paillard*

*Around 160g, thyme juice*

**La côte maturée sur os « Swiss Gourmet », maturée 5 semaines minimum** 59.00

Environ 300g, jus de veau maison

*« Swiss Gourmet » Dry-aged rib, minimum aged for 5 weeks*

*Around 300g, homemade veal juice*

### L'AGNEAU D'ÉCOSSE « DONALD RUSSEL » • LAMB

**Le filet, mariné au thym** 36.00

Jus maison, environ 200g

*Fillet marinated with thym, around 200g, homemade juice*

### LA VOLAILLE • POULTRY

**Le suprême de poulet jaune, farci aux morilles,**

Jus de volaille corsé

*Marinated and grilled supreme Chicken, stuffed with morels*

*Poultry well-seasoned juice*

32.00

### LE PORC • PORK

**Le filet « Swiss Gourmet Grand Cru », mûré 5 semaines minimum** 33.00

Environ 250g, jus court

*« Swiss Gourmet Grand Cru » Tenderloin, minimum aged for 5 weeks*

*Around 250g, cooking juice*

### LES POISSONS • FISH

**Cœur de filet de thon grillé, fregola Sarda al nero di seppia** 42.00

Épinards au basilic, jus de coquillages tomate

*Grilled tuna fillet, fregola Sarda al nero di seppia*

*Basil spinach, shellfish tomato juice*

**Filets de loup de mer de Grèce grillé, déclinaison d'artichauts** 39.00

Condiments citron confit, olives taggiasches et jus de soupe de poisson à l'estragon

*Sea bass grilled fillet from Greece and artichokes*

*Lemon confit condiments, taggiasches olives and fish soup juice with tarragon*

## 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 6 SEMAINES MINIMUM)

 La côte de bœuf, race Limousine de Saint-Légier (Prix par personne) 65.00

Environ 700g (à partir 2 personnes)

Maturée par nos soins au foin et jus de pomme de la cidrerie de Saint-Légier

Prime rib of beef, minimum aged for 6 weeks (ca. 350g per person),

price per person, min. 2 persons,

180g    250g    +100g

#### RACE LIMOUSINE DE SAINT-LÉGIER

(RASSIS MINIMUM 4 SEMAINES)

 L'entrecôte Parisienne 31.00    41.00    14.00


Ribeye, dry aged 4 weeks minimum

 L'entrecôte 36.00    49.00    16.00

Rib steak, dry aged 4 weeks minimum

#### RACE MONTBÉLIARDE

(RASSIS MINIMUM 5 SEMAINES)

 Le Ribeye 65.00    22.00

Ribeye, dry aged 5 weeks minimum

#### BŒUF SUISSE

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 Le filet 39.00    53.00    19.00

Tenderloin, dry aged 3 weeks minimum

#### SWISS GOURMET GRAND CRU

(RASSIS MINIMUM 5 SEMAINES)

 Le filet 70.00    96.00    35.00

Tenderloin, dry aged 5 weeks minimum

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

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

## 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*

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

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

Sauce morilles fraîches

*Fresh morel sauce*

*Supplément 4.00*

## ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

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

Pommes de terre grillées, serré maigre aux herbes fraîches

*Grilled potatoes, with herbs fresh cream cheese*

6.00

Orecchiette à l'huile d'olive

*Orecchiette with olive oil*

6.00

Poêlée d'épinards frais à l'ail

*Fresh spinach, garlic*

6.00

Légumes méditerranéens grillés au basilic

*Mediterranean grilled vegetables with basil*

6.00

Asperges vertes et fleur de sel

*Green asparagus with fleur de sel*

6.00

Pommes frites

*French fries*

6.00

Risotto Aquarello à l'ail des ours

*Risotto Aquarello with wild garlic*





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 • FROMAGES

Assiette Dégustation Quatre fromages au choix et accompagnements <i>Four cheeses plate with side dish</i>	14.00
Assiette Découverte Six fromages au choix et accompagnements <i>Six cheeses plate with side dish</i>	21.00

### **+ 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 enrichi à la crème 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.


### **+ Le Gruyère**

Fromage AOP depuis 2001, au lait de vache à pâte pressée cuite emblématique, 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

Trilogie de crèmes brûlées Citron vert, chocolat blanc et pomme Granny <i>Crème brûlées trilogy</i> <i>Lime, white chocolate and Grany apple</i>	14.00
Soufflé chaud, fraise-rhubarbe et sorbet maison <i>Servi uniquement au service du soir, 15 minutes de cuisson</i> <i>Hot soufflé, strawberry and rhubarb, homemade sorbet</i> <i>Only for evening service, 15 minutes cooking</i>	14.00
Tartelette fruits de la passion-framboise et sorbet maison <i>Passion fruits and raspberry tartlet, homemade sorbet</i>	14.00
Le café gourmand Décliné selon l'inspiration du moment <i>Gourmet coffee, served according to chef's inspiration</i>	14.00

## COUPES GLACÉES • ICECREAM SUNDAES

Colonel : sorbet citron et vodka Stolichnaya   <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	
Normand : sorbet pomme et Calvados   <i>Apple sorbet with Calvados</i>	
William's : sorbet poire et Williamine Morand   <i>Pear sorbet with Williamine</i>	
Zougois : sorbet cerise et Kirsch   <i>Cherry sorbet with Kirsch</i>	
Baileys : glace vanille et Baileys   <i>Vanilla icecream with Baileys</i>	
Valaisanne : glace abricot et eaux-de-vie abricot   <i>Apricot with Apricot liquor</i>	
La boule   <i>One scoop</i>	12.00
Deux boules   <i>Two scoop</i>	15.00

## GLACES ET SORBETS MAISON • HOMEMADE ICECREAMS

La boule   <i>One scoop</i>	4.50
Sorbet: citron, pomme, poire, lait de coco, mangue, fraise, framboise, cassis, abricot <i>Sorbet: lemon, apple, pear, coconut milk, mango, strawberry, raspberry, blackcurrant, apricot</i>	
Glace: vanille, caramel, chocolat, lait frais, Bailey's, pistache <i>Icecream: vanilla, caramel, chocolate, fresh milk, Bailey's, pistachio nut</i>	
Supplément sauce chocolat   <i>Hot chocolate sauce</i>	2.00
Supplément crème   <i>Extra Chantilly</i>	2.00

## DIGESTIFS • AFTER DINER LIQUEURS

	% ALC.	4 cl	
Amaretto di Saronno   Italie	40.0	8.00	
Baileys Irish cream   Irlande	17.0	8.00	
Chambord   France	40.0	8.00	
Chartreuse Jaune   France	40.0	8.00	
Chartreuse Verte   France	55.0	8.00	
Drambuie   Ecosse	20.0	8.00	
Limoncello   Italie	30.0	9.00	
Masumi Pruneaux   Japon	14.5	9.00	
Southern Comfort   Irlande	30.0	6.00	
Cointreau   France	40.0	8.00	
Frangelico   Italie	20.0	8.00	
<b>PORTO   PORT WINE</b>			
	% ALC.	4 cl	
Porto   Portugal	19.5	8.00	
<b>EAUX-DE-VIE   BRANDIES</b>			
	% ALC.	2 cl	4 cl
Williamine Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Abricot Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Framboise Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Kirsch Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Douce Abricot Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Douce Coing Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Calvados Ch. Du Breuil VSOP   France	40.0	11.00	22.00
Vieille Prune Ch. De Laubade   France	42.0	7.00	14.00
Sambuca Molinari   Italie	40.0	6.00	12.00
Grappa di Nebbiolo   Italie	43.0	10.00	20.00
Absinthe Angélique verte   Suisse	68.0	9.00	18.00
Bas Armagnac Ch. De Laubade 1999   France	40.0	18.00	36.00
Cognac Elegantissime XO   France	41.0	16.00	32.00
Cognac Réserve N°6, A.E. D'Or   France	40.0	19.00	38.00