

LE BUSINESS LUNCH

Semaine du 14 au 18 avril 2025

ENTRÉE 14.00

ASPERGES PRINTANIÈRES

Avec leur saumon fumé,
sauce hollandaise

PLAT 25.00

TAGLIATA DE BŒUF AU PESTO

Pommes de terre grenaille
rôties au gros sel

VÉGÉTARIEN 25.00

RISOTTO AU PARFUM D'AGRUMES

Orange, pamplemousse

DESSERT 14.00

MILLE-FEUILLE

Au praliné gourmand

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

MENU COMPLET

45.00

ENTRÉE + PLAT

PLAT + DESSERT

36.00

TARTARE DE BOEUF SUISSE

American style,
sauce Jack Daniel's,
pignons de pin, maïs

36.00

BURGER DU MOMENT

Pulled pork,
Raclette, cornichons,
Mesclun et pommes frites

36.00

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LE BUSINESS LUNCH

The week from 14th to 18th of April 2025

STARTER

14.00

SPRING ASPARAGUS

With smoked salmon,
Hollandaise sauce

MAIN COURSE

25.00

BEEF TAGLIATA WITH PESTO

Baby potatoes roasted with coarse salt

VEGETARIAN

25.00

CITRUS-SCENTED RISOTTO

Orange, grapefruit

DESSERT

14.00

MILLE-FEUILLE

Gourmet praliné

FULL MENU

45.00

STARTER + MAIN

MAIN+ DESSERT

36.00

SWISS BEEF TARTARE

American style,
Jack Daniel's sauce,
pine nuts, corn

36.00

BURGER OF THE MOMENT

Pulled pork,
Raclette cheese, gherkins,
Mesclun and french fries

36.00

Meat origin : Beef - Switzerland, Salmon - Scotland
Prices in CHF, incl. service and VAT

Modern Times Hotel | 1806 Blonay- St-Légier
Réservations 021 925 22 22 | www.moderntimeshotel.ch

moderntimes
HOTEL
—
TRIBUTE PORTFOLIO