

moderntimes

HOTEL

SEMAINE DU 19 AU 23 FÉVRIER 2024

LE BUSINESS LUNCH (ENTRÉE, PLAT & DESSERT) 45.00

ENTRÉE 14.00

CASSOLETTE DE GAMBAS ET FÈVES
AU CURRY ROUGE ET CITRONNELLE

PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN 25.00

FILET MIGNON DE PORC GRILLÉ, SAUCE AU CIDRE
PITHIVIERS D'AGRIA ET PLEUROTÉS PANÉS
OU

TAJINE DE LÉGUMES AU CUMIN ET CITRON CONFIT
GRAINS DE COUSCOUS À L'HUILE D'AMANDE 25.00

DESSERT 12.00

TRIO DE MOCHI, MANGUE FRAÎCHE ET EN COULIS

LES GRILLADES

LA VIANDE 36.00

PAVÉ DE RUMPSTEAK GRILLÉ, JUS AUX ÉCHALOTES FUMÉES
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'ESTRAGON
GARNITURE À CHOIX

LE POISSON 39.00

PAVÉ DE THON GRILLÉ, VINAIGRETTE COMBAVA
AUBERGINE ÉPICÉE, COULIS DE CORIANDRE ET SOBACHA
GARNITURE À CHOIX

LE TARTARE DE BŒUF SUISSE 29.00

COUPÉ AU COUTEAU, MOUTARDE GRAINS, ESTRAGON ET COGNAC
POMMES FRITES ET MESCLUN

LES GARNITURES

POMMES FRITES

EPINARDS FRAIS POÊLÉS À L'AIL

POMME PURÉE MAISON AU BEURRE FERMIER

ONION RINGS, SAUCE AÏOLI

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIONI AU BEURRE

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIONI À LA TRUFFE +8.00

CAROTTES FANES GLACÉES, RICOTTA FUMÉE

PROVENANCE DES METS

BŒUF : SUISSE - PORC : SUISSE - THON : FAO 071 - GAMBAS : VIETNAM

moderntimes HOTEL

WEEK FROM FEBRUARY 19TH TO 23RD 2024

THE BUSINESS LUNCH (STARTER, MAIN COURSE & DESSERT) **45.00**

STARTER **14.00**

KING PRAWNS CASSOLETTA AND BROAD BEANS
RED CURRY AND LEMONGRASS

DISH OF THE DAY OR VEGETARIAN DISH **25.00**

GRILLED PORK FILET MIGNON WITH CIDER SAUCE
PITHIVIERS OF AGRIA AND BREADED OYSTER MUSHROOMS
OR

VEGETABLES TAJINE WITH CUMIN AND LEMON CONFIT
COUSCOUS SEEDS WITH ALMOND OIL **25.00**

DESSERT **12.00**

MOCHI TRIO, FRESH MANGO AND MANGO CITRON CONFIT COULIS

GRILL

MEAT **36.00**

GRILLED RUMPSTEAK WITH SMOKED SHALLOT JUS
CRUSHED POTATOES WITH TARRAGON
SIDE DISH OF CHOICE

FISH **39.00**

GRILLED TUNA STEAK, COMBAVA VINAIGRETTE
SPICY EGGPLANT, CORIANDER COULIS AND SOBACHA
SIDE DISH OF CHOICE

SWISS BEEF TARTARE **29.00**

HAND CUT BEEF, GRAINY MUSTARD, TARRAGON AND COGNAC
FRENCH FRIES AND MESCLUN

SIDE DISHES

FRENCH FRIES

PAN-FRIED FRESH SPINACH WITH GARLIC
HOMEMADE POTATO PURÉE
WITH FARMHOUSE BUTTER

ONION RINGS, WITH AIOLI SAUCE

FRESH PASTA : BUTTER TAGLIOLINI
FRESH PASTA : TRUFFLE TAGLIOLINI **+8.00**
GLAZED CARROTS, SMOKED RICOTTA

DISH ORIGIN :

BEEF : SWITZERLAND - PORK : SWITZERLAND - TUNA : FAO 071 - GAMBAS : VIETNAM