



timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

CARTE DU RESTAURANT

RESTAURANT MENU

SPÉCIALITÉS DE VIANDES SUISES 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 SUISES • 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
Foie gras de canard : France
Omble Chevallier : Islande
Thon : FAO071, Pacifique Centre-Ouest
Bœuf : Suisse
Tourteau : France
Veau : Suisse
Agneau : Grande-Bretagne

MEAT AND FISH ORIGINS

*Chicken : France
Prawns : Vietnam
Duck foie gras : France
Char : Island
Tuna : FAO071
Beef: Switzerland
Crab: France
Veal : Switzerland
Lamb: United Kingdom*


ENTRÉES • STARTERS

	½	1
Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio <i>Seasonal leaves mixed salad and organic seeds</i>	9.00	14.00
Rucola : salade de roquette, trilogie de tomates confites Et Parmesan Reggiano <i>Rocket salad, candied tomatoes trilogy</i>	14.00	19.00
L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté <i>Roasted marrowbone, seasalt flakes, toasted bread</i>	12.00	18.00 <i>(20 min. cuisson)</i>
Déclinaison de tomates et pastèques, Fraîcheur de tourteau et herbes du jardin <i>Declination of tomatoes and watermelons</i> <i>Freshness of edible crab and homegrown herbs</i>	23.00	
Foie gras de canard origine France grillé, Abricot rôti, verveine et piment d'Espelette <i>Grilled duck foie gras, roasted apricot, vervain and Espelette pepper</i>	24.00	
Gaspacho de concombre à la menthe, Burrata, Pétales d'ail et aneth <i>Mint cucumber gaspacho, Burrata, garlic and aneth</i>	19.00	

PÂTES FRAÎCHES & RISOTTO • FRESH PASTA & RISOTTO

Risotto d'épeautre aux légumes d'été, chanterelles et rebibes de l'Etivaz <i>Spelt risotto with summer vegetables, chanterelles and rebibes of Etivaz</i>	34.00
Trofie comme une « Fideuà Catalane » au consommé de crustacés Et gambas tigrée sauvage géante, rôtie <i>Trofie like a « Fideuà Catalane » with a crustacean consommé</i> <i>And giant Wild Gambas, roasted</i>	39.00

NOS CLASSIQUES • OUR CLASSICS

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

 Le Burger SLB → Saint-Légier-Blonay ←	35.00
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 Saint-Légier (180g) 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>	
Avec foie gras de canard grillé (sans bacon)	39.00
<i>With grilled duck foie gras (without bacon)</i>	

MENU ENFANTS • CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 12 ans / up to 12 years old

Menu 3 plats / 3 courses menu	19.00
Salade verte et tête de moine <i>Green salade with tête de moine cheese</i> Ou / or	
Verrine tomate au basilic <i>Tomato verrine with basil</i> ***	
Steak haché 100% bœuf de Saint-Légier grillé, frites et légumes de saison <i>100% local beef steak, French fries and seasonal vegetables</i> Ou / or	
Tagliatelles , 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.

LES POISSONS • FISH

Filet d'omble chevalier grillé, puis rôti sur bois de cèdre 36.00

Fleur de sel fumé, citron confit, fenouil cuit et cru

Grilled char filet, roasted on cedar wood

Smoked salt flower, candied lemon, cooked and raw fennel

Thon grillé mi-cuit, aubergines fumées au miso et citron vert 42.00

Légumes d'une salade Niçoise

Mi-cuit grilled tuna, smoked eggplants with miso and lime

Vegetables from a Niçoise salad

LA VOLAILLE • POULTRY

Le suprême de poulet jaune, nourri au maïs,

Jus de volaille et chanterelles

33.00

Marinated and grilled supreme Chicken, fed on corn,

Cooking juice and chanterelles

L'AGNEAU • LAMB

Le Quasi, « Grande Bretagne », mariné ail, sarriette et piment d'Espelette 36.00

Jus maison, environ 200g

Rump, Great Britain, garlic marinade, savory and Espelette pepper

LE VEAU FERMIER • VEAL

Le Ribeye, Suisse

55.00

Environ 250g, maturé 3 semaines minimum, jus de veau et gremolata à la marjolaine



Ribeye, Switzerland,, dry aged 3 weeks minimum, veal juice and marjoram gremolata

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



	<u>180g</u>	<u>250g</u>	<u>+100g</u>
RACE LIMOUSINE DE SAINT-LÉGIER			
(RASSIS MINIMUM 4 SEMAINES)			
 L'entrecôte Parisienne	32.00	42.00	14.00
<i>Ribeye, dry aged 4 weeks minimum</i>			
 L'entrecôte	37.00	49.00	16.00
<i>Rib steak, dry aged 4 weeks minimum</i>			

LES FILETS SUISSES

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 Le Filet suisse	41.00	55.00	19.00
<i>Swiss tenderloin, dry aged 3 weeks minimum</i>			
 Le Filet suisse « Grande maturation »	70.00	96.00	35.00
Maturé 4 semaines sur os puis 4 semaines au beurre salé, par nos soins			
<i>Swiss tenderloin "Great maturation"</i>			
<i>Dry aged 4 weeks on bone and then 4 weeks in salted butter</i>			
 Le Chateaubriand suisse, pour 2 personnes	62.00	<i>par personne</i>	
Environ 600g, maturé 3 semaines minimum			
<i>Swiss chateaubriand, dry aged 3 weeks minimum, for two persons</i>			

LES PIÈCES SUR OS

 Le T-Bone, race « Angus » d'Irlande	65.00	<i>la pièce</i>	
Environ 420g, filet et entrecôte,			
<i>T-Bone, « Angus » Irelande race</i>			
 La côte de bœuf, race « Blonde de Galice »	75.00	<i>par personne</i>	
Environ 400g brut par personne			
Maturée 21 jours minimum, dès 2 personnes			
<i>Prime rib, « Blonde de Galice » race, around 400g per person</i>			
<i>Dry aged 21 days minimum, from two persons</i>			

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 maison

Homemade butter

Sauce Spencer

Spencer's sauce

Sauce poivres sélection

Peppers selection sauce

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

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

Sauce chanterelles fraîches

Fresh chanterelles sauce

Supplément 2.00

ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

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

Pommes de terre grillées, séré maigre aux herbes fraîches

Grilled potatoes, with herbs fresh cream cheese

6.00

Tagliolini à l'huile d'olives taggiasches

Taglioni 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

Pommes frites

French fries

6.00

Risotto au citron vert

Risotto with lime





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 • CHEESES

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

+ 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

Tiramisu maison griottes et griottines <i>Homemade tiramisu with Morello cherry</i>	14.00
Limoncello maison, mini baba Sorbet et crémeux gingembre citron vert <i>Homemade limoncello, mini baba</i> <i>Sorbet and creamy ginger-lime</i>	15.00
Fondant chocolat, cœur coulant cassis et sorbet maison <i>Chocolate fondant, blackcurrant core and homemade sorbet</i>	16.00

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 verte, poire, cerise, cassis, abricot, limoncello <i>Sorbet: lemon, green apple, pear, cherry, blackcurrant, apricot, limoncello</i>	
Glace: vanille, café, caramel, chocolat, lait frais, pistache, thé vert <i>Icecream: vanilla, coffee, caramel, chocolate, fresh milk, pistachio nut, green tea</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	
Southern Comfort Irlande	30.0	6.00	
Cointreau France	40.0	8.00	
Frangelico Italie	20.0	8.00	
PORTO PORT WINE	% ALC.	4 cl	
Porto Portugal	19.5	8.00	
EAUX-DE-VIE BRANDIES	% ALC.	2 cl	4 cl
Williamine Morand Suisse	43.0	6.00	12.00
Abricot 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