



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

Truffe d'automne : Italie
Huitre : France
Cerf : Autriche
Lièvre : Grande-Bretagne
Foie gras de canard : France
Rouget : France
Loup de mer : France
Coque : France
Coquelet : Suisse
Chevreuil : Autriche
Chamois : Autriche

MEAT AND FISH ORIGINS

*Autumn truffle: Italy
Oyster: France
Deer: Austria
Hare: Great Britain
Duck foie gras: France
Red mullet: France
Sea bass: France
Cockle: France
Cockerel: Switzerland
Deer: Austria
Chamois: Austria*


ENTRÉES • STARTERS

Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio <i>Seasonal leaves mixed salad and organic seeds</i>	½ 9.00	1 14.00
L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté <i>Roasted marrowbone, seasalt flakes, toasted bread</i>	12.00	18.00 (20 min. cuisson)
L'os à moelle rôti, truffe noire, flocons de sel et pain toasté <i>Roasted marrowbone, black truffle, seasalt flakes, toasted bread</i>	16.00	22.00 (20 min. cuisson)
Les huitres N°3, fines de claire, Marennes d'Oléron Servies avec pain de seigle au beurre, Vinaigre échalote et citron, 6 pièces <i>Oysters N°3, from Marennes d'Oléron served with rye bread, Butter, shallots vinegar and lemon, 6 pieces</i>	21.00	
Huître, la pièce supplémentaire <i>Extra piece</i>	3.50	
Carpaccio de cerf légèrement fumé, Vinaigrette de bolets à l'huile de chardon, racines et baies rouges <i>Lightly smoked stag carpaccio, Boletus vinaigrette with thistle oil, roots and red berries</i>	22.00	
Pâté en croûte de lièvre maison, foie gras de canard et truffe, Pickles de champignons <i>Homemade hare « pâté en croûte », duck foie gras and truffle Mushroom pickles</i>	24.00	
Velouté de butternut au miel du pays, Tartine de bolets au Pata Negra <i>Butternut soup with local honey, boletus bread with Pata Negra</i>	16.00	

PÂTES FRAÎCHES & RISOTTO • FRESH PASTA & RISOTTO

Butternut grillé, gnocchi de courge poêlés Canneberges, noix de pecan et fromage de Jaman <i>Grilled Butternut, Pan-fried Squash Gnocchi Cranberries, pecan nuts and Jaman cheese</i>	31.00
Risotto de pommes de terre Agria au Vacherin Mont-d'Or, Lard paysan et bolets, poireau <i>Agria potato risotto with Vacherin Mont-d'Or cheese, bacon and boletus, leek</i>	34.00

NOS CLASSIQUES • OUR CLASSICS

	½	1
 Times Grill Caesar Salad		
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 poulet grillé ou des gambas marinées <i>Served with grilled chicken or marinated prawns</i>	21.00	28.00

 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 (200g) Fromage de Jaman, sauce maison, lard croustillant Pommes frites et salade Coleslaw <i>Traditional 100% local beef burger, local cheese, homemade sauce, crunchy bacon French fries and coleslaw</i>	
Avec foie gras de canard grillé (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
Salade verte et tête de moine <i>Green salad with tête de moine cheese</i>	
Ou / or	
Velouté de courges <i>Squash soup</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

Loup de mer (environ 500g), grillé entier au poivre citronné 36.00
Whole grilled sea bass (around 500g) with lemon pepper

Filets de rougets barbets poêlés, déclinaison de jeunes carottes 41.00
 Vinaigrette de coques et chanterelles acidulées
Pan-fried red mullet fillets, young carrots
Cockles and sour chanterelle vinaigrette

LA VOLAILLE • POULTRY

Coquelet en crapaudine, mariné 33.00
 Jus au vinaigre balsamique de St-Légier et miel du pays
Marinated cockerel in "crapaudine",
Balsamic vinegar juice from St-Légier and local honey

LA CHASSE • HUNTING SEASON

Selle de chevreuil (2 personnes minimum) (prix par pers.) 44.00
 Grillée, puis rôtie sur son coffre, sauce « Grand Veneur »
Venison saddle (minimum of 2 persons) (price per person)
Grilled and roasted on the bone, sauce « Grand Veneur »

Filet de cerf maturé au beurre de genièvre (environ 200 g) 34.00
 Sauce poivrade
Dry-aged deer tenderloin with juniper butter (around 200 g), pepper sauce

Médallions de chamois (environ 200g), jus à la « Kriek cerise » 37.00
Chamois medallions (around 200g), "Kriek cherry" juice

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	33.00	41.00	14.00
<i>Ribeye, dry aged 4 weeks minimum</i>			
 L'entrecôte	36.00	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 Chateaubriand Suisse, pour 2 personnes	62.00	<i>par personne</i>	
<i>Environ 600g, mûré 3 semaines minimum</i>			
<i>Swiss chateaubriand, dry aged 3 weeks minimum, for two persons</i>			
 Le Filet de race Charolaise	60.00	79.00	27.00
<i>Mûré 4 semaines sur os</i>			
<i>Charolaise tenderloin, dry aged 4 weeks</i>			
LA PIÈCE SUR OS			
 Le tomahawk de bœuf Suisse	139.00	<i>la pièce</i>	
<i>Environ 900 g, à partager, mûré 5 semaines</i>			
<i>Swiss beef tomahawk, around 900g to share</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 maître d'hôtel

Maître d'hôtel butter

Jus à la truffe

Truffle juice

Supplément 4.00

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 Roquefort

Roquefort sauce

ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

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

Tagliolini au beurre

Tagliolini with butter

6.00

Tagliolini à l'huile de truffe

Tagliolini with truffle oil

8.00

Spätzli maison poêlés

Homemade pan-fried spätzli

6.00

Pommes frites

French fries

6.00

Poêlée d'épinards frais à l'ail

Fresh spinach pan with garlic

6.00

Choux de Bruxelles, choux rouge et marrons

Brussels sprouts, red cabbage and chestnuts

6.00

Risotto au poireau et fromage de Jaman

Leek risotto and Jaman cheese

6.00

Champignons de saison en persillade et lardons

Seasonal mushrooms with parsley and lardon





6.00

Servi comme plat, supplément de 8.00 par portion

As a main course, supplement of 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

Poire pochée, crème de cassis et gingembre confit <i>Poached pear, blackcurrant cream and candied ginger</i>	14.00
Tartelette vermicelles, griottes et griottines <i>Vermicelli tartlet, morello cherries and griottines</i>	14.00
Mi-cuit chocolat, crème glacée et tuile coco <i>Mi-cuit chocolate cake, ice cream and coconut biscuit</i>	15.00

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, abricot, pomme, coco, cassis, limoncello, mangue, framboise <i>Sorbet: lemon, apricot, apple, coconut, blackcurrant, limoncello, mango, raspberry</i>	
Glace: vanille, chocolat, café, caramel, Bailey's, pistache, cacahuète, gingembre <i>Icecream: vanilla, chocolate, coffee, caramel, Bailey's, pistachio nut, peanut, ginger</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	
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	
<hr/>			
PORTO PORT WINE	% ALC.	4 cl	
<hr/>			
Porto Portugal	19.5	8.00	
<hr/>			
EAUX-DE-VIE BRANDIES	% ALC.	2 cl	4 cl
<hr/>			
Vieille Poire Fassbind Suisse	40.0	6.00	12.00
Vieil Abricot Fassbind Suisse	40.0	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 Fassbind Suisse	40.0	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
Bas Armagnac Jean Cavé 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