

# RESTAURANT TIMES GRILL



PLATS SERVIS UNIQUEMENT À MIDI, DU LUNDI AU JEUDI  
VENDREDI 19 AVRIL MIDI « À LA CARTE »

## MENU

### ANNIVERSAIRE CHAPLIN 130



#### ENTRÉE

« Lever de chapeau »  
Asperges blanches, sauce maltaise  
Feuilleté aux graines Bio  
12.00

#### PLAT PRINCIPAL



« Festival de canne »  
Magret de canard rôti, jus au cassis  
Mousseline de patates douces,  
Cru et cuit de carottes  
22.00



#### DESSERT

Café gourmand « coup de pied final »  
14.00

MENU COMPLET  
42.00



Prix en CHF, TVA et service compris

Provenance des mets :  
porc et bœuf/ CH, canard/ FR  
sandre / CH

## LES GRILLADES

### VIANDE

Spare Ribs marinés puis grillés BBQ  
Coleslaw et pommes wedges épicées  
25.00

### POISSON

Pavé de sandre grillé, oseille et citron,  
Riz pilaf à la vanille  
26.00



## LES COUPS DE



### TARTARE DE BOEUF SUISSE

Coupé au couteau,  
Livèche, moutarde grains  
Et fromage de Jaman  
Mesclun et pommes frites  
26.00

### VÉGÉTARIEN

Tagliatelles au pesto d'ail des ours,  
Parmesan et pignons de pin  
22.00

