



timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

CARTE DU RESTAURANT

RESTAURANT MENU

SPÉCIALITÉS DE VIANDES SUISSES 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 SUISSES • OUR SWISS BUTCHER



mérat
VIANDES & COMESTIBLES

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

Bœuf, Porc, Veau : Suisse/France
Coquelet : Suisse
Cerf, chevreuil, marcassin : Autriche/Allemagne
Foie gras, Canard, huître : France
Noix de Saint Jacques : France/USA
Omble Chevalier : Suisse
Sole : France/Hollande
Crabe royale : Alaska
Gambas : Vietnam
Truffes : Italie/France

MEAT AND FISH ORIGINS

*Beef, Veal, Pork : Switzerland/France
Cockerel : Switzerland
Foie gras, duck, oyster : France
Deer, venison, boar : Austria/Germany
Artic charr : Switzerland
Sole fish : France/Netherlands
Crab : Alaska
Scallops : France/USA
Scampi : Vietnam
Truffle : Italy/France*


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, de Marennes d'Oléron Servies avec pain de seigle, beurre à la fleur de sel, Vinaigre échalote et citron, 6 pièces <i>Oysters N°3, from Marennes d'Oléron</i> <i>Served with rye bread, butter with salt flakes and</i> <i>Shallots vinegar and lemon, 6 pieces</i>	21.00	
Huître, la pièce supplémentaire <i>Extra piece</i>	3.50	
Ombre chevalier de Chamby fumé , condiment bolet et butternut Lait d'oignon et oxalis <i>Smoked artichoke from Chamby, ceps and butternut,</i> <i>Onion milk and wood sorrel</i>		22.00
Pâté en croûte Maison au canard et foie gras , Mousse de coing, pickles de chanterelles et groseille à maquereau <i>Homemade pâté en croûte, chanterelles and gooseberry pickles</i>		23.00
Velouté de panais, œuf parfait, brisures et huile de truffes <i>Parsnip creamy soup, perfect egg, truffle flakes and oil</i>		16.00

PÂTES FRAÎCHES • FRESH PASTA

Risotto Aquerello aux bolets frais, jambon de cerf, chips d'ail et Rebibe de l'Étivaz <i>Aquerello risotto with fresh ceps, deer ham, garlic chips</i> <i>Aged Étivaz cheese</i>	34.00
Ravioles de courge en pâte d'épeautre , butternut, graines et vieux Gruyère <i>Homemade spelt raviolis stuffed with squash, butternut</i> <i>Seeds and aged Gruyère cheese</i>	31.00

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 ←	33.00
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 Blonay (200g) 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 salad and Swiss cheese</i>	
Ou / or	
Velouté de panais <i>Parsnip creamy soup</i>	

Steak haché 100% bœuf de Blonay, 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

Noix de Saint Jacques et Gambas au beurre rouge,	41.00
Râpé et écume de chou-fleur, raviole de crabe <i>Scallop and king prawns cooked with red butter, Cauliflower flakes and foam, crab raviolo</i>	
Sole de petit bateau grillé, beurre maison aux agrumes (env. 400g)	39.00
<i>Grilled sole fish from independent fishermen, citrus butter (ca. 400g)</i>	

LA VOLAILLE • POULTRY

Coquelet en crapaudine, mariné et légèrement fumé, jus au paprika	32.00
<i>Cockerel in "crapaudine", marinated and slightly smoked, paprika scented jus</i>	

LA CHASSE • HUNTING SEASON

Selle de chevreuil (2 personnes minimum)	(prix par pers.) 44.00
Grillée, puis rôtie sur son coffre, jus à l'épine Vinette <i>Venison saddle (2 people minimum)</i>	(price per person)
<i>Grilled and roasted on the bone, barberry jus</i>	
Entrecôte de marcassin, au poivre Sichuan et gingembre (env. 200g)	29.00
<i>Young wild boar striploin, Sichuan pepper and ginger sauce (ca. 200g)</i>	
Médallions de cerfs, jus aux baies de sureau (env. 250g)	36.00
<i>Deer medallions, elderberry jus (ca. 250g)</i>	

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

LA SÉLECTION DU CHEF

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 La Ribeye, race Montbéliarde, (Prix par personne) 65.00
 Env. 400g (par personne, 2 minimum)
Ribeye, Montbéliarde cow, minimum aged for 3 weeks (ca. 400g per people), price per person, min. 2 people

RACE LIMOUSINE DE BLONAY

(RASSIS MINIMUM 4 SEMAINES)

	<u>180g</u>	<u>250g</u>	<u>+100g</u>
 L'entrecôte Parisienne <i>Ribeye, dry aged 4 weeks minimum</i>	33.00	41.00	14.00
 L'entrecôte <i>Rib steak, dry aged 4 weeks minimum</i>	36.00	49.00	16.00

BŒUF SUISSE

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 Le filet <i>Tenderloin, dry aged 3 weeks minimum</i>	39.00	53.00	19.00
---	-------	-------	-------

SWISS GOURMET GRAND CRU

(RASSIS MINIMUM 7 SEMAINES)

 L'entrecôte <i>Rib steak, dry aged 7 weeks minimum</i>	48.00	65.00	22.00
 Le filet <i>Tenderloin, dry aged 5 weeks minimum</i>	70.00	96.00	35.00

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix à la page suivante

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

Sauce béarnaise

Bearnaise sauce

Sauce trois poivres

Three peppers sauce

Sauce roquefort

Roquefort cheese sauce

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

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

ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

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

Tagliatelles au beurre

Tagliatelle with butter

6.00

Tagliatelles à l'huile de truffe

Tagliatelle with truffle oil

8.00

Spätzli Maison poêlés

Homemade spätzle, sauteed

6.00

Pommes frites

French fries

6.00

Poêlée d'épinards frais à l'ail

Fresh spinach, garlic

6.00

Choux de bruxelles, choux rouge et marrons

Brussel sprouts, red cabbage and chestnuts

6.00

Haricots verts aux échalottes

Green beans with shallots

6.00

Gratin d'agria cuit au fumoir

Agria potatoes gratin cooked in a smoker





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>