



RESTAURANT TIMES GRILL

PLATS SERVIS MIDI ET SOIR

LES VIANDES MATURÉES

ENTRECÔTE PARISIENNE	180 gr	39
LIMOUSINE DE ST-LEGIER	250 gr	47
Maturée 5 semaines minimum		
ENTRECÔTE LIMOUSINE DE ST-LEGIER	180 gr	42
	250 gr	55
Maturée 5 semaines minimum		
FILET SUISSE	180 gr	48
	250 gr	61
Maturé 3 semaines minimum		

Garniture à choix : Pommes frites, salade, légumes méditerranéens grillés, tagliatelles fraîches aux herbes épinards poêlés, mousseline de pommes de terre maison

Sauce à choix : Café de Paris, chimichurri, sauce poivre Sauce roquefort

LES BEST-SELLERS

OS À MOELLE RÔTI	1 pièce	12
Flocons de sel et pain toasté (20 minutes de cuisson)	2 pièces	18
TIMES GRILL CAESAR SALAD	Petite	15.50
Laitue romaine, parmesan Reggiano Croûtons et lard fumé	Grande	23
	Petite	21
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées	Grande	28
TARTARE DE BŒUF SUISSE		28
Coupé au couteau, chanterelles acidulées et gruyère Mesclun et pommes frites		
BURGER SLB (ST-LEGIER / BLONAY)		35
Pain buns du boulanger, Steak de bœuf de St-Légier (180 gr) Sauce maison, fromage de Jaman, lard croustillant Servi avec salade verte et pommes frites		

SUMMERTIMES

L'ASSIETTE D'ANTIPASTI

Jambon italien, légumes grillés, salade de poulpe, buratta, roquette	Entrée	22
	Plat avec side à choix	32

ROASTBEEF DE LIMOUSINE DE ST-LÉGIER

Sauce tartare à l'estragon	Entrée	18
Câpres et oignons borettanes	Plat avec side à choix	28

TARTARE DE THON

Lime, coriandre, gingembre arachides torréfiées et cébettes	Entrée	21
	Plat avec side à choix	31

CARPACCIO DE POULPE ET POMMES DE TERRE TIÉDIES AU PAPRIKA FUMÉ

Vinaigrette poivrons-harissa, citron et coriandre	Entrée	22
	Plat avec side à choix	32

VEGETARIEN

FEUILLES DE SALADE DE SAISON

Et ses quelques graines Bio	Petite	9
	Grande	14

TRILOGIE DE TOMATES DU SEELAND, CRUMBLE DE PARMESAN

Basilic, buratta et vinaigre balsamique	Entrée	16
	Plat	26

TROFIE AUX AUBERGINES CONFITES

Tomates cerises, olives et feta		22
---------------------------------	--	-----------



MODERN TIMES HOTEL

Chemin du Genévrier 20 • Case Postale 139 • CH - 1806 St-Légier/Vevey
www.moderntimeshotel.ch • info@moderntimeshotel.ch • +41 21 925 22 22

LES GRILLADES DE LA SEMAINE

VIANDE

Magret de canard grillé aux cerises, courgettes Riz Venere, garniture à choix	33
---	-----------

POISSON

Filet de dorade grillée, marinée citron confit et thym Salade croquante, garniture à choix	31
--	-----------

PIÈCE D'EXCEPTION À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF SUISSE DE LIMOUSINE DE ST-LÉGIER	La côte	120
--	---------	------------

Maturée 3 semaines minimum
Pièce d'environ 1,2 kg
Sauce et garniture à choix (2 sauces et 2 garnitures par côte incluses)

FROMAGES & DESSERTS

L'ASSIETTE DÉGUSTATION	14
4 fromages & ses accompagnements	

TARTE ABRICOT PISTACHE MAISON	14
Glace vanille	

CAFÉ GOURMAND	14
----------------------	-----------

GLACE ET SORBET MAISON	4.50
La boule	

Supplément sauce chocolat	2
Supplément crème	2

Parfum glace: Chocolat, vanille, café, rhum-raisin, pistache

Parfum sorbet: Citron, abricot, cerise, fraise, coco

Provenance des mets :
Boeuf / CH, Canard / FR
Thon / FAO071
Poulpe, Turbot/ ESP, Dorade/ GR