

RESTAURANT TIMES GRILL

Le midi uniquement du lundi au vendredi



timesgrill

LE BUSINESS LUNCH

ENTRÉE / STARTER

Salade de rampon, œuf mollet, tomates confites
Et jambon de cerf

Rampon salad, soft-boiled egg, tomato confit
And deer ham

12.00

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Civet de chevreuil à l'épine vinette
Spätzlis, poire Botzi, chou rouge et marrons

Venison stew with barberry
Spätzlis, Botzi pear, red cabbage and chestnuts

22.00

DESSERT / DESSERT

Café gourmand
14.00

MENU COMPLET / FULL MENU

42.00

Prix en CHF, TVA et service compris
Rates in CHF, VAT and service included

Provenance des mets :
Bœuf / CH
Chevreuil / DE
Loup de mer / ES

LES GRILLADES

VIANDE / MEAT

Rumpsteak de bœuf grillé (env.200g)
Sauce au poivre vert, garniture à choix *

Grilled beef rumpsteak (approx. 200g)
Green pepper sauce, choice of side dish *

29.00

POISSON / FISH

Filet de loup de mer grillé, fumet safrané
Chanterelles, moules de bouchot, garniture à choix *

Grilled fillet of sea bass, saffron fumet
Chanterelles, bouchot mussels, choice of side dish *

26.00



LES COUPS DE ♥

TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTARE

Coupé au couteau, BBQ, pomme verte et avocat
Mesclun et pommes frites

Knife cut, BBQ, green apple and avocado
Mesclun and French fries

28.00

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Croûte aux champignons de saison et vin jaune
Side salade au vinaigre de sureau

Bread slices with season's mushroom and
Yellow wine, side salad with elderberry vinegar

22.00



* Side dish choice: Cheese Macaroni, Homemade fried Spätzlis, French fries,
Pan-fried, fresh spinach with garlic, Botzi pear, red cabbage and chestnuts,
Agria mashed potatoes with butter, Season's mushrooms in parsley sauce

* Choix de garniture : Macaroni « Moitié-Moitié », Spätzlis Maison poêlés,
Pommes frites, Poêlée d'épinards frais à l'ail, Poire à Botzi, chou rouge et
marrons, Mousseline d'Agria au beurre, Champignons de saison en persillade

MODERN TIMES HOTEL

Chemin du Genévrier 20 • Case postale 139 • 1806 St-Légier/Vevey
www.moderntimeshotel.ch • info@moderntimeshotel.ch

T. 021 925 22 22 • F. 021 925 22 23



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Incorporated SA
All Rights Reserved