

# RESTAURANT TIMES GRILL



timesgrill

PLATS SERVIS UNIQUEMENT À MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI

## LE BUSINESS LUNCH

### ENTRÉE

Salade de melon,  
Avocat et magret de canard fumé  
**12.00**

### PLAT PRINCIPAL

Sauté de veau « Marengo »  
aux chanterelles  
Tagliolini  
**22.00**

### DESSERT

Café gourmand  
**14.00**

**MENU COMPLET**  
**42.00**



*Prix en CHF, TVA et service compris*

Provenance des mets :  
Bœuf, veau, coquelet / CH  
Cabillaud, canard / FR  
Coques / FR

## LES GRILLADES

### VIANDE

Coquelet grillé en crapaudine  
Jus au vinaigre balsamique de St-Légier  
Patates douces rôties au miel et romarin  
**25.00**

### POISSON

Filet de cabillaud de Roscoff grillé  
Jus acidulé aux coques  
Déclinaison de carottes  
Riz mi-sauvage légèrement anisé  
**27.00**



## LES COUPS DE ♥

### TARTARE DE BŒUF SUISSE

Coupé au couteau, bolets  
Noisettes torréfiées et vieux gruyère  
Pommes frites et salade de roquette  
**28.00**

### VÉGÉTARIEN

Vol au vent de champignons sauvages  
Ecume d'ail doux et coulis de persil  
**22.00**

