

## DESSERTS 🍰 DESSERTS

Tarte fine chocolat, poire et gingembre <i>Chocolate tart with pear and ginger</i>	14.00
Mi-cuit caramel et beurre salé, crème glacée (12 min. cuisson) <i>Mi-cuit caramel and salted butter, ice cream</i>	15.00
Mandarine rôtie aux fruits secs, crème glacée praliné <i>Roasted tangerine with dried fruit, praline ice cream</i>	15.00

## GLACES ET SORBETS MAISON 🍦 HOMEMADE ICECREAM

La boule   <i>one scoop</i>	4.50
<b>Sorbet</b> : citron, orange sanguine, pomme verte, poire, mangue, framboise, passion <i>Lemon, blood orange, apple, pear, mango, raspberry, passionfruit</i>	
<b>Glace</b> : vanille, chocolat ,café, caramel, Bailey's, lait frais, cacahuète <i>Icecream: vanilla, chocolate, coffee, caramel, Bailey's, fresh milk, peanut</i>	
Supplément sauce chocolat <i>Hot chocolate sauce</i>	2.00
Supplément crème <i>Extra Chantilly</i>	2.00

### 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 team will gladly inform you about  
the ingredients in our dishes which may cause  
allergies or intolerances.*

### PROVENANCE VIANDES ET POISSONS

Poulet : France  
Bœuf : Suisse  
Porc : Suisse  
Perche : Russie  
Thon : FAO 071

### MEAT AND FISH ORIGINS

*Poultry: France  
Beef : Switzerland  
Pork : Switzerland  
Perch: Russia  
Tuna : FAO 071*

# CARTE LOUNGE

LES DIMANCHES  
SERVICE NON STOP | 12H00 -21H30



## À PICORER OU PARTAGER 🍷 SNACKS

Chicken Wings, sauce Buffalo	5 pièces	12.00
	10 pièces	21.00
Onions rings, sauce BBQ	5 pièces	9.00
La flammekueche Vaudoise		16.00
Oignons, poireaux et saucisson vaudois <i>Onions, leeks and sausage from Vaud tart</i>		
Planchette régionale   <i>regional cold cuts</i>		25.00
Jambon cru, viande séchée, lard sec, saucisse aux herbes		

## FROMAGES 🍷 CHEESES

Assiette dégustation : sélection 4 fromages et accompagnements	14.00
<i>Four cheeses plate with side dish</i>	
Assiette découverte : sélection 6 fromages et accompagnements	21.00
<i>Six cheeses plate with side dish</i>	
La Tomme fleurette de Vaud   <i>cow's cheese with side dish</i>	16.00
Croute fleurie, lait de vache, servie entière avec ses accompagnements	
Le Sapalet du Valais   <i>sheep's cheese with side dish</i>	15.00
Croûte fleurie, lait de brebis Bio, servie entière avec ses accompagnements	
Trilogie de Gruyères	12.00
Mi- salé, extra vieux et caramel, lait de vache Fribourg Servie avec ses accompagnements	

## SOUPE DE SAISON 🍷 SEASONAL SOUP

Soupe à l'oignon gratinée au vieux Gruyère	14.00
<i>Onion soup with old Gruyère cheese</i>	

## SALADES 🍷 SALADS

	Entrée	Plat
<b>Times Grill Caesar Salad</b>		
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 prawn</i>		
<b>Salade Niçoise, thon rouge grillé</b>		
Salade, tomates, poivrons, haricots verts	21.00	28.00
Pommes de terre, olives et thon		
<i>Salad, tomatoes, peppers, green beans, potatoes, olives, grilled tuna</i>		

## LES GRANDES FAIMS 🍷 MAIN DISH

<b>Filets de perches frits en pâte à bière (250g)</b>	33.00
Servis avec salade verte, pommes frites et sauce tartare	
<i>Fried perch fillets in beer dough with salad, french fries and tartar sauce</i>	
<b>Sandwich ciabatta entrecôte</b>	29.00
Pain ciabatta, entrecôte grillée, sauce café de Paris, tomates et oignons frits	
<i>Ciabatta bread, grilled rib steak, sauce café de Paris, tomato and fried onions</i>	
<b>Times Grill Burger</b>	31.00
Pain buns du boulanger, steak de bœuf de Saint-Légier (150g), sauce maison	
Fromage de Jaman, lard croustillant, pommes frites et salade verte	
<i>Traditional 100% local beef burger, local cheese, homemade sauce</i>	
<i>Crunchy bacon, french fries and salad</i>	
<b>L'entrecôte de Limousine de St Légier (180g)</b>	42.00
Servie avec salade verte, pommes frites et sauce café de Paris	
<i>Limousine grilled rib steak with salad, french fries and sauce café de Paris</i>	