



timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

Partenaire Officiel

Fête des 20
Vignerons 19

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
Poulet jaune : France
Pigeon : France
Foie gras, Canard, huître : France
Poissons de roches : Italie
Saumon : Suisse
Turbot : Hollande
Gambas : Vietnam
Truffes : Italie/France
Moules : Hollande

MEAT AND FISH ORIGINS

*Beef, Veal, Pork : Switzerland/France
Yellow chicken : France
Pigeon : France
Foie gras, duck, oyster : France
Rocks fishes : Italy
Salmon : Switzerland
Turbot : Netherland
Scampi : Vietnam
Truffle : Italy/France
Mussels : Netherland*


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)
Les huitres N°3, de Marennes d'Oléron Servies avec pain de seigle au beurre, vinaigre échalote et citron, 6 pièces <i>Oysters N°3, from Marennes d'Oléron</i> <i>Served with rye bread, butter with slat flakes and</i> <i>Shallots vinegar and lemon, 6 pieces</i>		21.00
Huître, la pièce supplémentaire <i>Extra piece</i>		3.50
Pièce de bœuf maturé de race Limousine de Blonay en carpaccio Fleur de sel fumé, ail noir, légumes crus et frits <i>Dry-aged beef carpaccio « Limousine de Blonay » with smoked seasalt flakes</i> <i>Black garlic, walnut oil, raw and fried vegetables</i>		21.00
Croustillant de foie gras de canard aux épices tandoori et mangues <i>Foie gras in a crunchy crust with tandoori spices and mango</i>		24.00
Soupe de poissons de roches Maison Rouille et croûtons à l'ail <i>Homemade fish soup with saffron, garlic mayonnaise and garlic croutons</i>	16.00	25.00
Potage des Grisons à l'orge perlé et viande séchée <i>Grisons soup with barley pearl and dried meat</i>		15.00

PÂTES FRAÎCHES • FRESH PASTA

Risotto Aquarello au citron vert, velouté de cresson Légumes racines glacés et chips de riz Venere <i>Risotto Aquarello with lime, watercress Soup</i> <i>Glazed roots vegetables and Venere rice crisps</i>		31.00
Tortellone aux truffes , consommé de champignons, ciboulette <i>Tortellone with truffles, mushroom consommé, chives</i>		38.00

NOS CLASSIQUES • OUR CLASSICS

	½	1
 Times Grill Caesar Salad		
Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé <i>Traditional Caesar salad, Parmesan cheese, croutons and smoked bacon</i>	15.50	23.00
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées <i>Served with grilled chicken or marinated prawns</i>	21.00	28.00

 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) <i>With grilled duck foie gras (without bacon)</i>	39.00

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	
Soupe des grisons <i>Dried beef Grisons 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	
Orecchiette , 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

Turbot grillé , sabayon de jus de moules safrané Poireaux, pommes Charlotte et salicornes <i>Grilled turbot, whole served (around 400g), sabayon of saffron mussel jus</i>	42.00
Saumon « Swiss Alps » légèrement fumé puis grillé Lentilles au lard et crème aigre à l'aneth <i>Thick slice of « Swiss Alps » salmon delicately smoked and grilled Lentils with bacon and dill sour cream</i>	36.00

LA VOLAILLE • POULTRY

Le suprême de poulet jaune , mariné puis grillé Jus de volaille citronné au safran <i>Marinated and grilled supreme Chicken, saffron lemon poultry jus</i>	32.00
Le pigeon et foie gras , grillés Servis comme un pot-au-feu <i>Grilled pigeon and foie gras, served as « pot-au-feu »</i>	38.00

LE PORC • PORK

Le filet « Swiss Gourmet Grand Cru » , mûré 5 semaines minimum Environ 250g, jus court <i>« Swiss Gourmet Grand Cru » Tenderloin, minimum aged for 5 weeks Around 250g, pork jus</i>	33.00
---	-------

LE VEAU • VEAL

Le filet mignon « Swiss Gourmet Grand Cru » , mûré 5 semaines minimum Environ 200g, jus au thym <i>« Swiss Gourmet Grand Cru » filet mignon, minimum aged for 5 weeks Around 200g, thyme jus</i>	59.00
La côte mûrée sur os « Swiss Gourmet » , mûrée 5 semaines minimum Environ 300g, jus de veau Maison <i>« Swiss Gourmet » Dry-aged rib, minimum aged for 5 weeks Around 300g, homemade veal jus</i>	59.00

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 21 JOURS)

 La côte de boeuf, race Limousine de Blonay (Prix par personne) 65.00

Environ 800g (à partir 2 personnes)

Prime rib of beef, minimum aged for 3 weeks (ca. 400g per people), price per person, min. 2 people

180g 250g +100g

RACE LIMOUSINE DE BLONAY

(RASSIS MINIMUM 4 SEMAINES)

 L'entrecôte Parisienne 33.00 41.00 14.00

Ribeye, dry aged 4 weeks minimum

 L'entrecôte 36.00 49.00 16.00

Rib steak, dry aged 4 weeks minimum

BŒUF SUISSE

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 Le filet 39.00 53.00 19.00

Tenderloin, dry aged 3 weeks minimum

SWISS GOURMET GRAND CRU

(RASSIS MINIMUM 7 SEMAINES)

 L'entrecôte 48.00 65.00 22.00

Rib steak, dry aged 7 weeks minimum

 Le filet 70.00 96.00 35.00

Tenderloin, dry aged 5 weeks minimum

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

Sauce to choose and side dishes selection on the last page.

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

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

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

Sauce truffe noire

Black truffle sauce

Supplément 4.00

ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

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

Pommes raclette grillées, séré maigre aux herbes

Grilled potatoes, with herbs fresh cream cheese

6.00

Orecchiette au beurre

Buttered orecchiette

6.00

Casarecce à l'huile de truffe

Casarecce with truffle oil

8.00

Poêlée d'épinards frais à l'ail

Fresh spinach, garlic

6.00

Poêlée de champignons en persillade (contient du lard)

Sautéed mushrooms with parsley and garlic (contains pork)

6.00

Haricots verts aux échalottes

Green beans with shallots

6.00

Pommes frites

French fries

6.00

Risotto Aquarello au citron vert

Risotto Aquarello with green lemon





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>