

## DESSERTS 🍰 DESSERTS

Café gourmand 14.00  
*Gourmet coffee*

## GLACES ET SORBETS MAISON 🍦 HOMEMADE ICECREAM

La boule | *one scoop* 4.50

**Sorbet** : Citron, abricot, cerise, fraise, passion, gingembre  
*Lemon, apricot, cherry, strawberry, passion fruit, ginger*

**Glace** : Chocolat, vanille, café, Bailey's, pistache, caramel  
*Chocolate, vanilla, coffee, Bailey's, pistachio, caramel*

Supplément sauce chocolat 2.00  
*Hot chocolate sauce*

Supplément crème 2.00  
*Extra Chantilly*

### 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 : Suisse  
Bœuf : Suisse  
Porc : Suisse  
Perche : Russie  
Gambas : Vietnam

### MEAT AND FISH ORIGINS

*Poultry: Switzerland  
Beef : Switzerland  
Pork : Switzerland  
Perch: Russia  
Gambas : Vietnam*

# CARTE LOUNGE

Samedi & Dimanche | *Saturday & Sunday*



## 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		
Assiette dégustation : sélection 4 fromages et accompagnements		14.00
<i>Four cheeses plate with side dish</i>		

## SALADES 🍷 SALADS

	Entrée	Plat
Times Grill Caesar Salad		
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>		

## VEGETARIEN 🍷 VEGETARIAN

Gaspacho provençal, burratina et croûtons	14.00
<i>Provençal gazpacho, burratina and croutons</i>	
Demandez notre suggestion végétarienne de la semaine	22.00
<i>Ask for our vegetarian suggestion of the week</i>	

## LES GRANDES FAIMS 🍷 MAIN DISH

Filets de perches frits en pâte à bière (250g)	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>	
Tartare de bœuf au cognac	28.00
Servi avec salade verte, pommes frites et toasts <i>Beef Tartare with Cognac with salad and french fries</i>	
Times Grill Burger	35.00
Pain buns du boulanger, steak de bœuf de Saint-Légier (180g), sauce maison Fromage de Jaman, lard croustillant, pommes frites et salade verte <i>Traditional 100% local beef burger, local cheese, homemade sauce Crunchy bacon, french fries and salad</i>	
L'entrecôte de Limousine de St Légier (180g)	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>	