



timesgrill  
MODERNTIMES HOTEL

# CARTE DU RESTAURANT

## RESTAURANT MENU

SPÉCIALITÉS DE VIANDES SUISES 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 SUISES • OUR SWISS BUTCHER



### 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

Foie gras de canard : France  
Volaille : France  
Truffe : France & Italie  
Perche : Suisse  
Saumon : Ecosse  
Sole : France & Royaume-Uni  
Ecrevisse : Suisse  
Homard : France  
Saint-Jacques : France  
Couteau : France

### MEAT AND FISH ORIGINS

*Duck foie gras: France  
Poultry: France  
Truffle: France & Italy  
Perch: Switzerland  
Salmon: Scotland  
Sole: France & United Kingdom  
Crayfish: Switzerland  
Lobster: France  
Scallop: France  
Razor shell : France*

## ENTRÉES • STARTERS

	½	1
<b>Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio</b> <i>Seasonal leaves mixed salad and organic seeds</i>	9.00	14.00
<b>L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté</b> <i>Roasted marrowbone, seasalt flakes, toasted bread</i>	12.00	18.00 (20 min. cuisson)
<b>L'os à moelle rôti, truffe noire, flocons de sel et pain toasté</b> <i>Roasted marrowbone, black truffle seasalt flakes, toasted bread</i>	16.00	22.00 (20 min. cuisson)
<b>Les huîtres N°3, de Marennes d'Oléron</b> Servies avec pain de seigle au beurre, vinaigre échalote et citron, 6 pièces <i>Oysters N°3, from Marennes d'Oléron, served with rye bread, Butter, shallots vinegar and lemon, 6 pieces</i>		21.00
<b>Huître, la pièce supplémentaire</b> <i>Extra piece</i>		3.50
<b>Soupe à l'oignon, gratinée au vieux Gruyère</b> <i>Gratinated onion soup with old Gruyère cheese</i>		14.00
<b>Bisque de homard maison</b> Crème acidulée, croûtons et fromage de Jaman <i>Homemade lobster bisque, sour cream, croutons and Jaman cheese</i>	16.00	25.00
<b>Filets de perche suisses « Loë », marinés et fumés, écrevisses du Léman</b> Cresson et citron vert <i>Swiss perch fillets, marinated and smoked, crayfish from Lake Geneva</i> <i>Cress and lime</i>		21.00
<b>Foie gras de canard poché entier au vin cuit de Saint-Légier</b> Déclinaison de poires et briochin maison <i>Poached duck foie gras with sweet wine from Saint-Légier, Pears variation and homemade brioche</i>		24.00

## NOS CLASSIQUES • OUR CLASSICS

	½	1
 <b>Times Grill Caesar Salad</b>		
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 <b>poulet grillé</b> ou des <b>gambas marinées</b> <i>Served with grilled chicken or marinated prawns</i>	21.00	28.00

 <b>Le Burger SLB → Saint-Légier-Blonay ←</b>	35.00
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 Saint-Légier (200g) Fromage de Jaman, sauce maison, lard croustillant Pommes frites et salade Coleslaw <i>Traditional 100% local beef burger, local cheese, homemade sauce, crunchy bacon French fries and coleslaw</i>	
<b>Avec foie gras de canard grillé</b> (sans bacon) <i>With grilled duck foie gras (without bacon)</i>	39.00

## MENU ENFANT • CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 12 ans / up to 12 years old

Menu 3 plats / 3 courses menu	19.00
<b>Salade verte</b> et Tête de Moine <i>Green salad and Swiss cheese</i>	
Ou / or	
<b>Velouté de courges</b> <i>Squash soup</i>	
***	
<b>Steak haché</b> 100% bœuf de St-Légier, grillé, frites et légumes de saison <i>100% local beef steak, French fries and seasonal vegetables</i>	
Ou / or	
<b>Tagliatelles</b> , sauce tomate, parmesan <i>Italian pasta, tomato sauce and Parmesan cheese</i>	
***	
Glace ou sorbet maison <i>Ice cream or homemade sorbet</i>	

## PÂTES FRAÎCHES & RISOTTO • FRESH PASTA & RISOTTO

<p><b>Tortellone au saumon, crème d'aneth au citron vert</b></p> <p>Brocolis et saumon fumé en Lavaux</p> <p><i>Salmon tortellone, dill cream with lime, Broccoli and salmon smoked in the area</i></p>	32.00
<p><b>Risotto de topinambours et légumes d'antan à la truffe et fromage de Belp</b></p> <p><i>Sunchoke Risotto, yesteryear vegetables with truffle and Belp cheese</i></p>	38.00

## DIRECTEMENT DU GRILL • LIVE FROM THE GRILL

*Accompagnements recommandés page 6.*

*Side dishes selection page 6.*

<b><u>LES POISSONS • FISH</u></b>	
<p><b>Saint-Jacques de Bretagne poêlées, fregola au bouillon de crustacés</b></p> <p>Vinaigrette de chorizo Ibérique et couteaux à l'huile d'agrumes</p> <p><i>Pan-fried scallops, fregola with shellfish broth Iberian chorizo vinaigrette and razor clams with citrus oil</i></p>	39.00
<p><b>Sole de petit bateau (environ 300g) grillée entière, sauce maltaise</b></p> <p><i>Grilled sole fish from independent fishermen, Maltese sauce (ca. 300g)</i></p>	42.00

<b><u>LA VOLAILLE • POULTRY</u></b>	
<p><b>Suprême de volaille, mûré au marc de Gamaret de « Martial Neyroud »</b></p> <p>Jus au vin rouge et garniture « Grand-mère »</p> <p><i>Supreme poultry breast, matured with Gamaret marc from "Martial Neyroud" Red wine juice and "Grandma" garnish</i></p>	33.00

## DIRECTEMENT DU GRILL • LIVE FROM THE GRILL

Sauce à choix et accompagnements recommandés sur la prochaine page.

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

### LES T-BONES

 Le T-Bone de porc Élevage Suisse (250 à 300g) <i>Pork T-Bone</i>	35.00
 Le T-Bone de boeuf Angus d'Irlande (environ 420g) <i>Beef T-Bone</i>	65.00
 Le T-Bone de veau Race Holstein de Hollande (300 à 350 g) <i>Veal T-Bone</i>	69.00

### LE BŒUF • BEEF

180g    250g    +100g

#### RACE LIMOUSINE DE SAINT-LÉGIER

(RASSIS MINIMUM 4 SEMAINES)

 L'entrecôte Parisienne <i>Ribeye, dry aged 4 weeks minimum</i>	33.00	41.00	14.00
 L'entrecôte <i>Ribeye, dry aged 4 weeks minimum</i>	36.00	49.00	16.00

### LES FILETS

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 Le filet Suisse <i>Swiss fillet, dry aged 3 weeks minimum</i>	41.00	55.00	19.00
 Le chateaubriand Suisse Env. 600g (pour 2 personnes) <i>Swiss chateaubriand, dry aged 3 weeks minimum</i>	(Prix par personne) 62.00		
 Le filet Suisse mûré 6 semaines au beurre de truffe Servi avec jus truffé et copeaux de truffe <i>Swiss fillet, dry aged 6 weeks minimum in truffle butter</i> <i>Served with truffle juice and truffle shavings</i>	65.00	84.00	29.00
Avec foie gras de canard grillé <i>With grilled duck foie gras</i>	74.00	93.00	

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

Sauce to choose and side dishes selection on the next 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 <i>Maître d'Hôtel butter</i>	
Jus à la truffe <i>Truffle juice</i>	Supplément 4.00
Sauce trois poivres <i>Three peppers sauce</i>	
Sauce roquefort <i>Roquefort cheese sauce</i>	
Chimichurri (herbes fraîches, huile d'olive et jus de citron) <i>Chimichurri sauce (fresh herbs, olive oil and lemon juice)</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

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

Trofie au beurre <i>Trofie with butter</i>	6.00
Trofie à l'huile de truffe <i>Trofie with truffle oil</i>	8.00
Pommes Charlottes grillées, séré maigre aux herbes <i>Grilled Charlottes potatoes, creamy cheese with herbs</i>	6.00
Pommes frites <i>French fries</i>	6.00
Poêlée d'épinards frais à l'ail <i>Fresh spinach, garlic</i>	6.00
Oignons frits en pâte à bière, sauce BBQ <i>Fried onions in beer dough, BBQ sauce</i>	6.00
Mousseline de panais au beurre et noisettes <i>Butter and hazelnut parsnip mousse</i>	6.00
Champignons boutons en persillade et lardons <i>Mushrooms with parsley and bacon</i>	6.00
<p>Servi comme plat, supplément de 8.00 par portion <i>As a main course, additonnal 8.00 per portion</i></p>	

## 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>

## FROMAGES • CHEESES

Assiette Dégustation	14.00
Quatre fromages au choix et accompagnements <i>Four cheeses plate with side dish</i>	
Assiette Découverte	21.00
Six fromages au choix et accompagnements <i>Six cheeses plate with side dish</i>	

### **L'Etivaz**

Fromage d'alpage au lait de vache produit dans la région des Mosses en Suisse. Premier fromage Suisse reconnu AOC en 1999. Sa pâte onctueuse et fine lui confère un goût aromatique avec quelques touches de noisette.

### **Le bleu de Jersey**

Fromage bleu produit par Willi Schmid dans le canton de Saint Gall au cœur du "Toggenburg" et élaboré avec des vaches de la race de Jersey. C'est un fromage très crémeux que l'on pourrait comparer à un Gorgonzola mais avec plus de finesse.

### **Le Vacherin de Marsens**

Fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite produit à Marsens dans le canton de Fribourg. Fromage AOP depuis 2005, offrant une agréable odeur de résine.

L'affinage dure de 5 à 7 semaines et sa période de dégustation optimale s'étale d'octobre à mars.

### **Le Bonvaudois**

Fromage à pâte mi-dure provenant du canton de Vaud ayant été mélangé au Chasselas de Bonvillars lors de la fabrication et frotté au nions de noix lors de l'affinage.

### **Le Brillat Savarin**

Fromage exceptionnel anciennement appelé « Excelsior ».

Ce fromage au lait de vache enrichi à la crème est doux au palais et se mange jeune et frais.

### **Le Sapalet**

Cette tomme affinée à croute fleurie au lait de brebis et au goût subtil, floral et délicat est fabriquée depuis 20 ans par la famille Henchoz.

### **La Tomme Bujard**

Tomme mi-dure du Jura, à croute fleurie. Chaque automne, Philippe Bujard perpétue la tradition de ses tommes affinées dans le marc en fermentation. Une production familiale et saisonnière, au gré des vendanges.

### **Le Gruyère**

Fromage AOP depuis 2001, au lait de vache à pâte pressée cuite emblématique, dont le lait est produit dans quatre cantons de Suisse (*Vaud, Fribourg, Jura, Neuchâtel*)

#### Notre choix de Gruyère

 Doux : affiné de 5 à 9 mois au goût fruité.

 Vieux : affiné 10 mois minimum au goût plus prononcé.

 Caramel : affiné 36 mois, goût très prononcé sur des notes salées

## 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 <i>Mi-cuit caramel and salted butter, ice cream</i>	15.00 (12 min. cuisson)
Mandarine rôtie aux fruits secs, crème glacée praliné <i>Roasted tangerine with dried fruit, praline ice cream</i>	15.00

## COUPES GLACÉES • ICECREAM SUNDAES

Colonel : sorbet citron et vodka Stolichnaya   <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	
Normand : sorbet pomme et Calvados   <i>Apple sorbet with Calvados</i>	
William's : sorbet poire et Williamine Morand   <i>Pear sorbet with Williamine</i>	
Zougois : sorbet cerise et Kirsch   <i>Cherry sorbet with Kirsch</i>	
Baileys : glace vanille et Baileys   <i>Vanilla icecream with Baileys</i>	
Valaisanne : glace abricot et eaux-de-vie abricot   <i>Apricot with Apricot liquor</i>	
La coupe, une boule   <i>One scoop</i>	12.00
La coupe, deux boules   <i>Two scoop</i>	15.00

## GLACES ET SORBETS MAISON • HOMEMADE ICECREAMS

La boule   <i>One scoop</i>	4.50
Sorbet: citron, orange sanguine, pomme verte, poire, mangue, framboise, passion <i>Sorbet: lemon, blood orange, apple, pear, mango, raspberry, passionfruit</i>	
Glace: 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

**DIGESTIFS • AFTER DINER LIQUEURS**

	% ALC.	4 cl	
Amaretto di Saronno   Italie	40.0	8.00	
Baileys Irish cream   Irlande	17.0	8.00	
Chartreuse Jaune   France	40.0	8.00	
Chartreuse Verte   France	55.0	8.00	
Drambuie   Ecosse	20.0	8.00	
Limoncello   Italie	30.0	9.00	
Southern Comfort   Irlande	30.0	6.00	
Cointreau   France	40.0	8.00	
Frangelico   Italie	20.0	8.00	
<hr/>			
PORTO   PORT WINE	% ALC.	4 cl	
<hr/>			
Porto   Portugal	19.5	8.00	
<hr/>			
EAUX-DE-VIE   BRANDIES	% ALC.	2 cl	4 cl
<hr/>			
Vieille Poire Fassbind   Suisse	40.0	6.00	12.00
Vieil Abricot Fassbind   Suisse	40.0	6.00	12.00
Kirsch Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Douce Abricot Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Douce Coing Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Calvados Ch. Du Breuil VSOP   France	40.0	11.00	22.00
Vieille Prune Fassbind   Suisse	40.0	7.00	14.00
Sambuca Molinari   Italie	40.0	6.00	12.00
Grappa di Nebbiolo   Italie	43.0	10.00	20.00
Absinthe Angélique verte   Suisse	68.0	9.00	18.00
Bas Armagnac Ch. De Laubade 1999   France	40.0	18.00	36.00
Bas Armagnac Jean Cavé 1999   France	40.0	18.00	36.00
Cognac Elegantissime XO   France	41.0	16.00	32.00
Cognac Réserve N°6, A.E. D'Or   France	40.0	19.00	38.00