Desserts 🎬 Desserts

Tarte fine chocolat, poire et gingembre 14.00
Chocolate tart with pear and ginger

Mi-cuit caramel et beurre salé, crème glacée *(12 min. cuisson)* 15.00
Mi-cuit caramel and salted butter, ice cream

Mandarine rôtie aux fruits secs, crème glacée praliné 15.00
Roasted tangerine with dried fruit, praline ice cream

Coupe glacée 🎬 Icecream sundae

Colonel : sorbet citron et vodka Stolichnaya | *Lemon sorbet with Vodka*
Normand : sorbet pomme et Calvados | *Apple sorbet with Calvados*
William's : sorbet poire et Williamine | *Pear sorbet with Williamine*
Zougois : sorbet cerise et Kirsch | *Cherry sorbet with Kirsch*
Baileys : glace vanille et Baileys | *Vanilla icecream with Baileys*
Valaisanne : glace abricot et eaux-de-vie abricot | *Apricot with liquor*

La coupe une boule I *one scoop* 12.00
La coupe, deux boules I *two scoops* 15.00

Glaces et sorbets Maison 🎬 Homemade icecream

La boule I *one scoop* 4.50

Sorbet : citron, orange sanguine, pomme verte, poire, mangue, framboise, passion
Lemon, blood orange, apple, pear , mango, raspberry, passionfruit

Glace : vanille, chocolat ,café ,caramel, Bailey's, lait frais, cacahuète
Icecream: vanilla, chocolate, coffee, caramel, Bailey's, fresh milk, peanut

Supplément sauce chocolat 2.00
Hot chocolate sauce
Supplément crème 2.00

Carte du Dimanche
Sunday's menu

Service NON-STOP de 12h00 à 21h30



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Incorporated SA
All Rights Reserved

timesgrill

Prix en CHF, TVA et service compris
Price in CHF, VAT and service charge included

Salades 🎬 Salads

	½	1
Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio *Seasonal leaves mixed salad and organic seeds*	9.00	14.00
Times Grill Caesar Salad Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé *Traditional Caesar salad, Parmesan cheese, croutons and smoked bacon*	15.50	23.00
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées *Served with grilled chicken or marinated prawns*	21.00	28.00

Tartares de boeuf 🎬 Beef tartars

Tartare servi avec mesclun et pommes frites
Tartar served with mesclun and French fries

Le classique 28.00
Coupé au couteau, échalotes, câpres, cornichons et ciboulette
The classic : Knife-cut, shallots, capers, pickles and chives

Le Piémont 36.00
Coupé au couteau, échalotes, brisures de truffe et Reggiano
The Piémont : Knife-cut, shallots, truffle shavings and Reggiano

De saison 🎬 Seasonals

Risotto de topinambours et légumes d'antan 38.00
À la truffe et fromage de Belp
Sunchoke Risotto, yesteryear vegetables with truffle and Belp cheese

Saint-Jacques de Bretagne poêlées 39.00
Fregola au bouillon de crustacés, vinaigrette de chorizo Ibérique
Et couteaux à l'huile d'agrume
Pan-fried scallops, fregola with shellfish broth
Iberian chorizo vinaigrette and razor clams with citrus oil

🎬 Burger SLB | Saint-Légier-Blonay 35.00

Tous nos ingrédients de saison proviennent des artisans du village.
All our seasonal ingredients come from our village.

Pain buns du boulanger, steak de bœuf de Saint-Légier (200g), sauce maison
Fromage de Jaman, lard croustillant, pommes frites et salade Coleslaw
Traditional 100% local beef burger, local cheese, homemade sauce
Crunchy bacon, french fries and coleslaw

Avec foie gras de canard grillé (sans bacon) 39.00
With grilled duck foie gras (without bacon)

Menu enfant 🎬 children's menu

Menu 3 plats *(jusqu'à 12 ans)* | *3 courses menu (up to 12 years old)* 19.00

Fromages 🎬 cheeses

Assiette dégustation : sélection 4 fromages et accompagnements 14.00
Four cheeses plate with side dish

Assiette découverte : sélection 6 fromages et accompagnements 21.00
Six cheeses plate with side dish

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.

Provenance viandes et poissons

Volaille : France
Bœuf : Suisse
Foie gras de canard : France
Saint-Jacques : France
Couteau : France

Allergenic

Dear customer,
On request, our collaborators will gladly inform you about the ingredients in our dishes which may cause allergies or intolerances.

Meat and fish origins

Poultry: France
Beef : Switzerland
Duck foie gras: France
Scallop: France
Razor shell : France