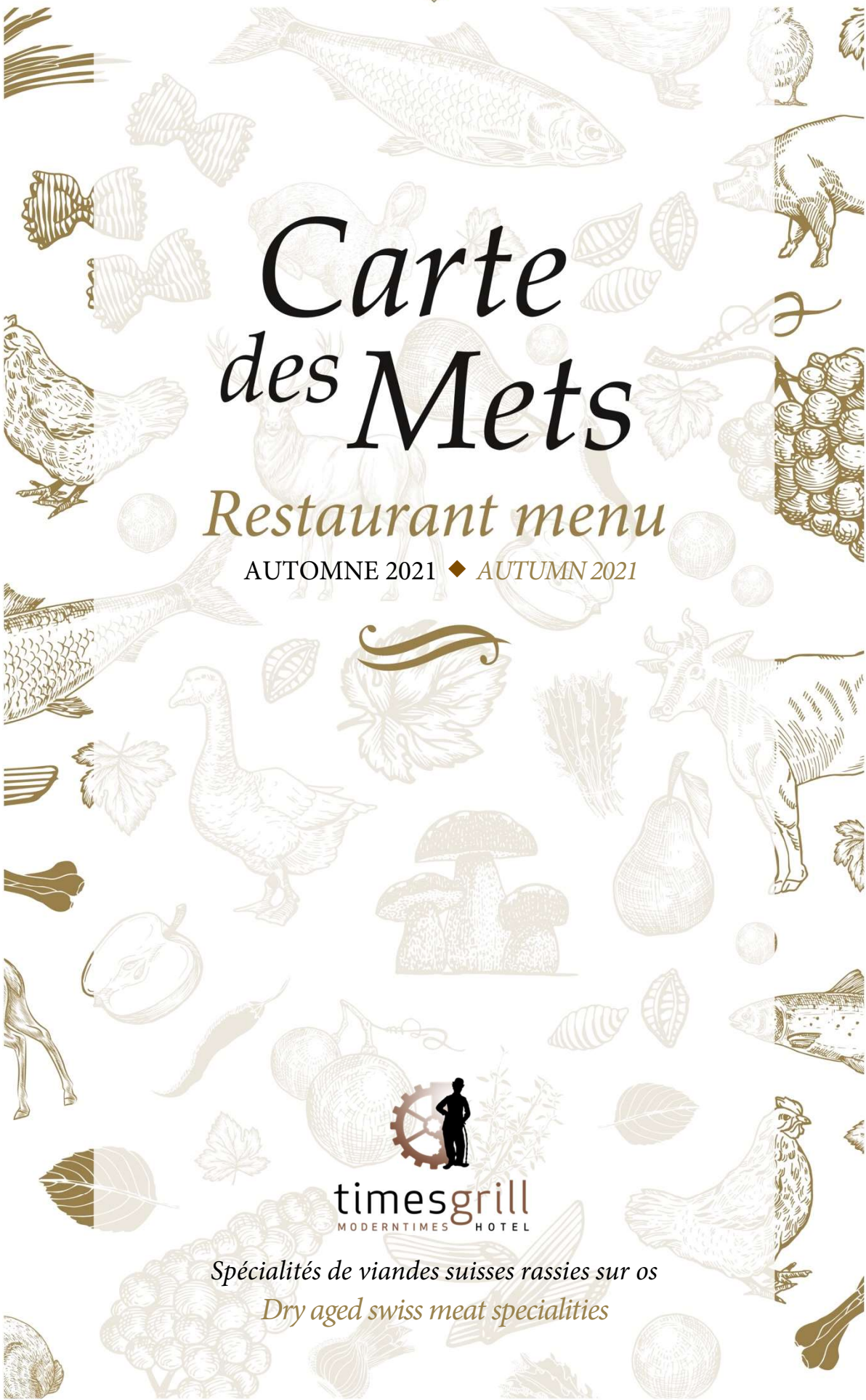




Carte des Mets

Restaurant menu

AUTOMNE 2021 ♦ AUTUMN 2021



timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

Spécialités de viandes suisses rassies sur os

Dry aged swiss meat specialities



NOS BOUCHERS SUISSES

OUR SWISS BUTCHERS



PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Truffe d'automne : Italie
Tuber melanosporum vitt
Tuber uncinatum chatin

Huître : France
Chevreuil, cerf : Autriche / Allemagne
Foie gras de canard : France
Sole : Hollande
Poulet : France / Brésil
Faisan : Angleterre
Os à moëlle : Suisse
Gambas : Vietnam
Bœuf : Suisse

ALLERGENES

Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous
renseigneront volontiers sur les



MEAT AND FISH ORIGINS

Autumn truffle: Italy
Oyster: France
Venison: Austria / Germany
Pheasant: England
Duck foie gras: France
Sole fish: Hollande
Chicken: France / Brazil
Gambas: Vietnam
Marrowbone: Switzerland
Beef: Switzerland

ALLERGENICS

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

Prix en CHF, TVA et service compris

Price in CHF, VAT and service charge included

Entrées ♦ Starters

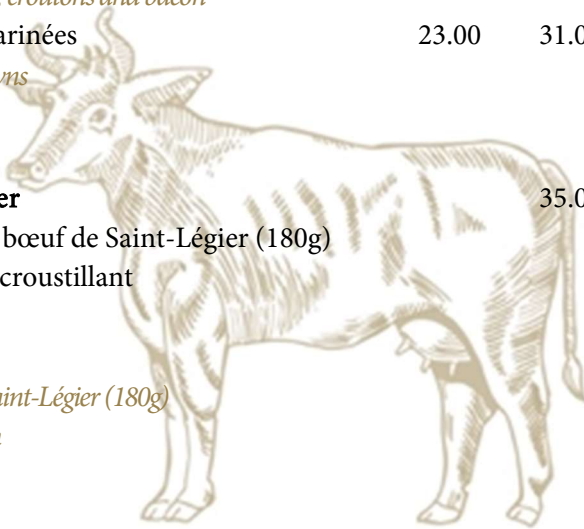
	Petite	Grande
Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio  <i>Seasonal mixed salad leaves and organic seeds</i>	9.00	14.00
L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté  <i>Roasted marrowbone, seasalt flakes, toasted bread</i> 20 min.	12.00	18.00
L'os à moelle rôti, truffe noire, flocons de sel et pain toasté  <i>Roasted marrowbone, black truffle, seasalt flakes, toasted bread</i> 20 min.	16.00	28.00
Les huitres N°3, fines de claire, Marennes d'Oléron 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	
Huître, la pièce supplémentaire <i>Extra oyster piece</i>	3.50	
Terrine de faisan Maison Pickles de fruits, légumes et champignons de saison <i>Homemade pheasant terrine Fruit, vegetable and mushroom pickles</i>	21.00	
Terrine de jambon de porc vaudois persillé Moutarde gros grain au Chasselas du moulin de Severy <i>Vaudois pork ham terrine with parsley Chasselas mustard from the Moulin de Severy</i>	18.00	
Terrine de foie gras des Landes Maison Pain toasté et mousse de coin <i>Homemade "foie gras" from the Landes terrine Toasted bread and quince mousse</i>	26.00	
Velouté de bolets frais poêlés,  Flute à la graine de cumin et crème double de la Gruyère <i>Fresh pan-fried boletus cream soup, Flute with cumin seed and Gruyère double cream</i>	16.00	

Pâtes fraîches ♦ Fresh pasta

Tortellone fraîches à la courge , crémeux butternut Sucs de mandarine et crumble de parmesan  <i>Fresh Tortellone with pumpkin and butternut cream, Mandarin orange sucs and parmesan crumble</i>	32.00
--	-------

Nos Classiques ♦ Our Classics

	Petite	Grande
Times Grill Caesar salade	17.00	25.00
Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard		
<i>Times Grill Caesar salad, parmesan Reggiano, croutons and bacon</i>		
Supplément poulet grillé ou gambas marinées	23.00	31.00
<i>Supplement grilled chicken or marinated prawns</i>		
Le Burger de Limousine de Saint-Légier		35.00
Pain buns de notre boulanger, steak de bœuf de Saint-Légier (180g)		
Fromage de Jaman, sauce maison, lard croustillant		
Pommes frites et salade Coleslaw		
<i>Saint-Légier Limousine Burger</i>		
<i>Bread buns from our baker, beef steak from Saint-Légier (180g)</i>		
<i>Jaman cheese, home made sauce, crispy bacon</i>		
<i>French fries and salad</i>		
Avec foie gras grillé		39.00
<i>With grilled foie gras</i>		



Menu enfants ♦ Kids menu

Menu 3 plats (jusqu'à 12 ans – till 12 years old)	19.00
<i>3 courses menu</i>	



Salade verte et copeaux de parmesan

Green salad with parmesan shavings



Ou / or

Velouté de courges

Pumpkin soup



Le burger de Limousin de St Légier (120g), Pommes frites

The St Légier Limousin burger (120g), French fries

Ou / or

Macaroni moitié-moitié

Local cheese macaroni



Glace ou sorbet maison

Ice cream or homemade sorbet

Ou / or

Salade de fruits

Fruit salad

Directement du grill ♦ Right from the grill

Accompagnements recommandés sur la dernière page.

Side dishes selection on the last page

Un accompagnement et une sauce inclus par plat.

One side dish and one sauce included per plate.

Les poissons ♦ Fish

La sole des côtes hollandaises grillée, servie entière

43.00

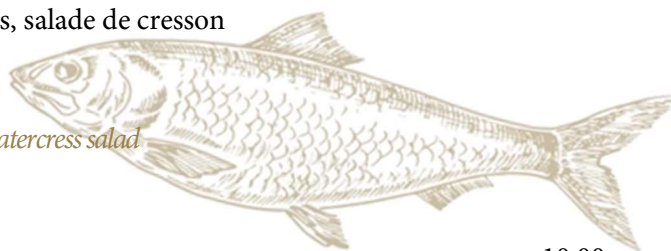
Beurre meunière aux citron et amandes, salade de cresson

Garniture au choix inclus

Grilled Dutch sole, served entire.

Meuniere butter with lemon and almonds, watercress salad

One side-dish included.



Servie levée

Served in filet

+10.00

La chasse ♦ Venison season

La selle de chevreuil (2 pers. minimum)

54.00

Grillée, puis rôtie sur son coffre, sauce « Grand Veneur »

Garniture au choix inclus

Venison saddle (minimum of 2 persons)

Grilled, then roasted on its bone, sauce « Grand Veneur »

One side-dish included.

prix par pers.
price per pers.

Entrecôte de cerf (environ 250g)

41.00

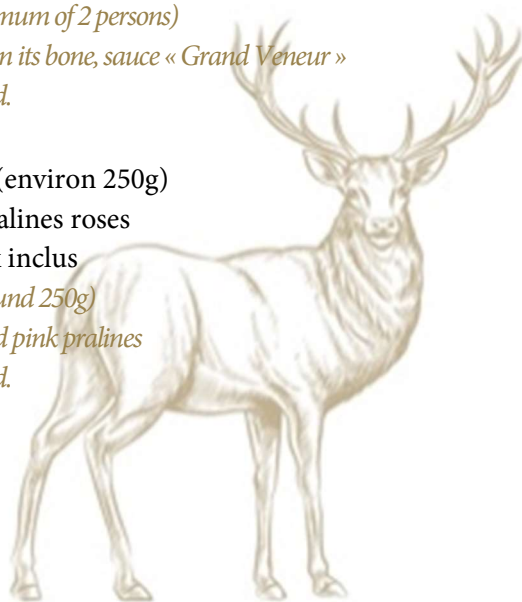
Jus aux cassis et pralines roses

Garniture au choix inclus

Entrecote of deer (around 250g)

Blackcurrant juice and pink pralines

One side-dish included.



Le bœuf ♦ Beef

L'entrecôte Parisienne, race Suisse,
Maturée 3 semaines sur os, garniture et sauce au choix inclus

Entrecote Parisienne, Swiss race.

Dry aged for 3 weeks, choice of 1 side dish and 1 sauce included

180g 250g

35.00 43.00

L'entrecôte, race Limousine de St Légier
Maturée 4 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus

Limousin entrecote from St Légier

Dry aged for at least 4 weeks, choice of 1 side dish and 1 sauce included

42.00 55.00

Le Ribeye, race Limousine de St Légier
Maturée 4 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus

Limousin Ribeye from St Légier

Dry aged for at least 4 weeks, choice of 1 side dish and 1 sauce included

41.00 53.00

Le filet, race Suisse, maturé 3 semaines sur os,
Garniture et sauce au choix inclus

Swiss tenderloin, dry aged for 3 weeks, choice of 1 side dish and 1 sauce included

49.00 62.00

La côte de bœuf, race Limousine de St Légier,
Maturée au marc de Gamaret de chez Martial Neyroud
Pour 2 personnes, deux sauces, deux garnitures à choix

Limousin beef prime rib from St Légier

Dry aged in Gamaret brandy from Martial Neyroud

For 2 persons, two sauces, two side-dishes included

65.00
prix par pers.
price per pers.

Les sauces à choix ♦ Choice of sauces

Beurre maître d'hôtel / « Maître d'hôtel » butter

Jus à la truffe / Truffle juice

Sauce trois poivres / Three Pepper Sauce

Sauce Roquefort / Roquefort sauce

Chimichuri / Chimichuri

+ 4.00

La portion supplémentaire

Extra portion

6.00

Les accompagnements ♦ Side dishes

	Portion	Plat
Macaroni « Moitié-Moitié » 	6.00	14.00
<i>Local cheese Macaroni</i>		
Spätzlis Maison poêlés 	6.00	14.00
<i>Homemade fried Spätzlis</i>		
Pommes frites 	6.00	14.00
<i>French fries</i>		
Poêlée d'épinards frais à l'ail 	6.00	14.00
<i>Pan-fried fresh spinach with garlic</i>		
Poire à Botzi, choux rouge et marrons 	6.00	14.00
<i>Botzi pear, red cabbage and chestnuts</i>		
Mousseline d'Agria au beurre 	6.00	14.00
<i>Agria mashed potatoes with butter</i>		
Champignons de saison en persillade 	6.00	14.00
<i>Season's mushrooms in parsley sauce</i>		
3 accompagnements servis en plat principal		24.00
<i>3 side dishes served as main course</i>		



Les fromages suisses ♦ Swiss Cheese

L'assiette 4 fromages du moment et ses accompagnements	14.00
<i>4 cheeses plate and accompaniments of the moment</i>	

Les desserts ♦ Desserts

Les glaces et sorbets Maison de saison – <i>Ice creams and seasonal home-made sorbets</i>	
Glaces : Vanille bourbon, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Baileys, Rhum-raisin, Café	
<i>Ice creams : Vanilla, Chocolate, Salty caramel, Pistachio, Rhum, Coffee</i>	
Sorbets : Citron, Pomme verte, Abricot, Griottes, Poire	
<i>Sorbets : Lemon, Green apple, Abricot, Cherry, Pear</i>	
La boule / the scoop	4.50
Supplément sauce chocolat / <i>Extra chocolate sauce</i>	2.00
Supplément crème / <i>Extra cream</i>	2.00
La tartelette chocolat, caramel et pecan	14.00
Crème glacée caramel beurre salé	
<i>Chocolate, caramel and pecan tartlet, salted butter caramel ice cream</i>	
Trio de Mochi glacés, saveurs exotiques, coulis mangue	14.00
<i>Trio of iced Mochi, exotic flavors, mango coulis</i>	
Café gourmand	14.00



timesgrill

MODERNTIMES HOTEL

Modern Times Hotel
Ch. du Genévrier 20
1806 St-Légier-La Chiésaz

Graphisme : cedric.millot@outlook.com
Illustrations : Freepik - Createvil/Macrovector/Nenilkime