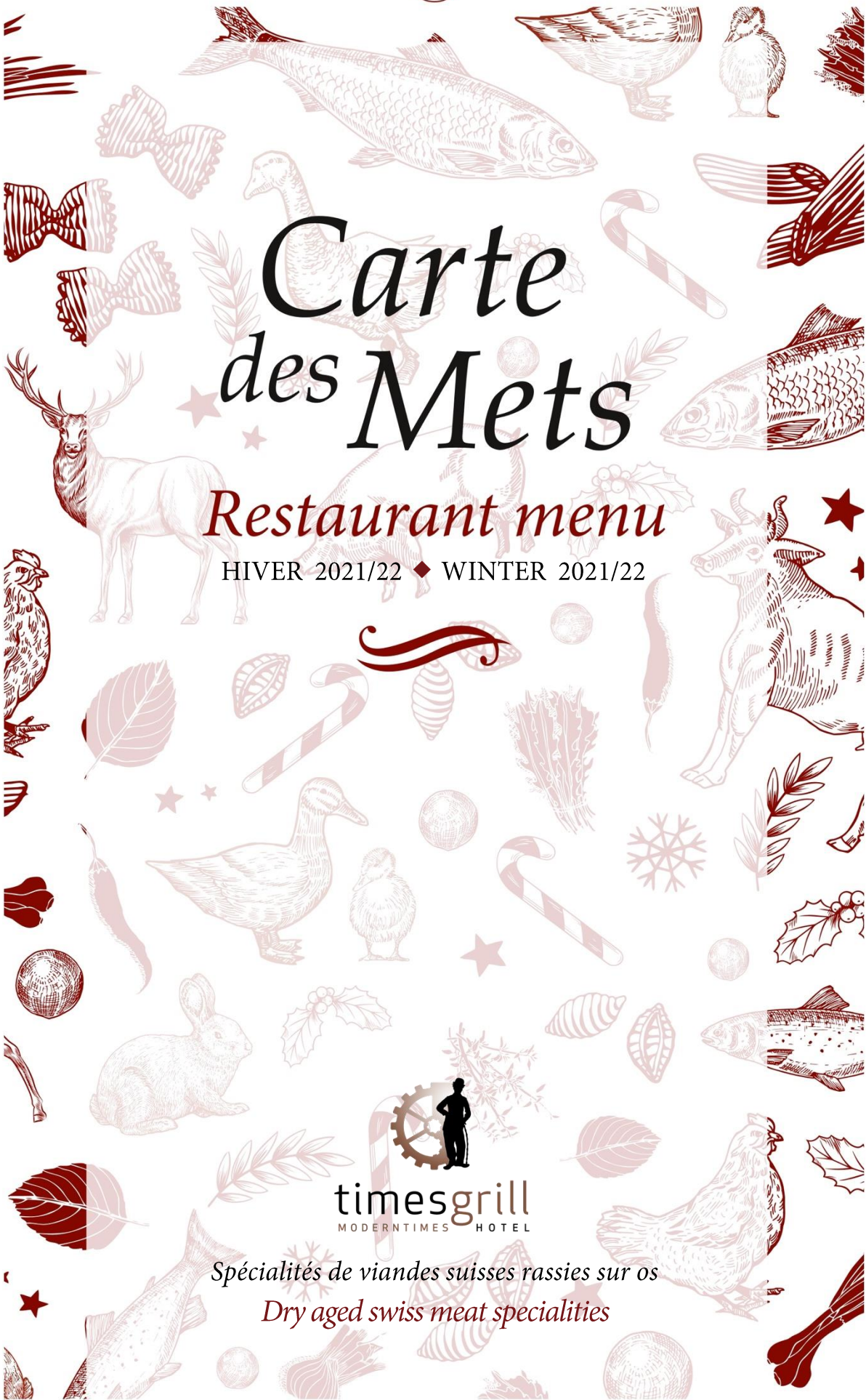




Carte des Mets

Restaurant menu

HIVER 2021/22 ♦ WINTER 2021/22



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

Huître : France
Foie gras de canard : France
Truffe noire melanosporum : France
Sole : Hollande
Poissons de roche : Méditerranée
Gambas : Vietnam
Poulet : France / Brésil
Os à moëlle : Suisse
Bœuf : Suisse

ALLERGENES

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.



MEAT AND FISH ORIGINS

Oyster: France
Duck foie gras: France
Sole fish: Hollande
Rock fish : Mediterranean Sea
Gambas: Vietnam
Chicken: France / Brazil
Black truffle melanosporum : France
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 salade 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>	12.00	21.00
L'os à moelle rôti, truffe noire, flocons de sel et pain toasté <i>Roasted marrowbone, black truffle, seasalt flakes, toasted bread</i>	16.00	28.00
Les huîtres 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</i> <i>Butter, shallots vinegar and lemon, 6 pieces</i>	21.00	
Huître, la pièce supplémentaire <i>Extra oyster piece</i>	3.50	
Terrine de foie gras des Landes maison Compotée de poire à la vanille, pain toasté <i>Homemade foie gras terrine from the Landes, pear vanilla compote, toasted bread</i>	26.00	
Soupe à l'oignon gratinée, moitié-moitié <i>Onion cheese soup au gratin</i>	16.00	
Soupe de poissons de roches maison Croûtons et rouille <i>Homemade rock fish soup, croutons and rouille</i>	17.00	26.00



Végétarien ♦ Vegetarian

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



Nos Classiques ♦ Our Classics

	Petite	Grande
Times Grill Caesar Salad	17.00	25.00
Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé		
<i>Times Grill Caesar salad, parmesan Reggiano, croutons and bacon</i>		
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées	23.00	31.00
<i>Supplement grilled chicken or marinated prawns</i>		
 Le Burger SLB « Saint-Légier-Blonay »		35.00
Tous nos ingrédients de saison proviennent des artisans du village		
Pain buns du boulanger, steak de bœuf de Saint-Légier (200g)		
Fromage de Jaman, sauce maison, lard croustillant		
Pommes frites et salade		
<i>Saint-Légier Limousine Burger, bread buns from our baker, beef steak from Saint-Légier (200g)</i>		
<i>Jaman cheese, home made sauce, crispy bacon, french fries and salad</i>		
 Avec foie gras de canard grillé (sans bacon)		39.00
<i>With grilled foie gras (without bacon)</i>		



Menu enfants ♦ Kids menu

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

Salade verte et copeaux de parmesan

Green salad with parmesan shavings

Ou / or

Velouté de courges

Pumpkin soup

Le burger de Limousine de Saint-Légier, pommes frites

Local burger, 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

Tartare de boeuf ♦ Beef tartare

Tartare de bœuf suisse truffe & parmesan

49.00

Mesclun et pommes frites

Truffle & parmesan swiss beef tartar, salad and french fries

♦ 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

49.00

Environ 350g, beurre meunière aux citron et amandes, salade de cresson

Grilled Dutch sole, served entire, around 350g, lemon and almond butter, watercress salad

Servie levée

+10.00

Served in filet



Le bœuf ♦ The beef

180g 250g

L'entrecôte Parisienne, race suisse

39.00

49.00

Maturée 4 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus

Entrecote Parisienne, Swiss race.

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

L'entrecôte, race Limousine de Saint-Légier

48.00

62.00

Maturée 4 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus

Limousin entrecote from Saint-Légier

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

Le filet, race suisse

54.00

65.00

Maturée 3 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus

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



Les sauces à choix ♦ Les sauces à choix

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

Jus à la truffe / *Truffle juice*

+ 4.00

Sauce trois poivres / *Three Pepper Sauce*

Sauce roquefort / *Roquefort sauce*

Chimichurri / *Chimichurri*

La portion supplémentaire

6.00

Extra portion



Les accompagnements ♦ Side dishes

Macaroni « Moitié-Moitié » 

6.00

Local cheese macaroni

Pommes frites 

6.00

French fries

Poêlée d'épinards frais à l'ail 

6.00

Pan-fried fresh spinach with garlic

Mousseline d'Agria au beurre 

6.00

Agria mashed potatoes with butter

Champignons de saison en persillade 

6.00

Season's mushrooms in parsley sauce

3 accompagnements au choix servis en plat principal

26.00

Choice of 3 side dishes served as main course



Les fromages suisse ♦ *Swiss Cheeses*

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



Desserts ♦ *Desserts*

Trio de mochi glacés, saveurs exotiques, coulis mangue 15.00
Trio of iced mochi, exotic flavors, mango coulis

Mi-cuit chocolat, passion, coco 15.00
Chocolate mi-cuit cake, passion, coconut

Café gourmand 14.00

Les glaces et sorbets maison de saison - *Ice creams and seasonal home-made sorbets*

Glaces : Vanille Bourbon, chocolat, caramel beurre salé, pistache, Baileys, rhum-raisin, café
Ice creams: Vanilla, chocolate, salty caramel, pistachio, Baileys, rum, coffee

Sorbets : Citron, pomme verte, abricot, griottes, poire
Sorbets: Lemon, green apple, apricot, morello cherry, pear

La boule / *the scoop* 4.50

Supplément sauce chocolat / *Extra chocolate sauce* 2.00

Supplément crème / *Extra cream*





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

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