

moderntimes

HOTEL

—
TRIBUTE PORTFOLIO

*Le
Modern*

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

MENU DE SAISON AUTOMNE 2025



@MODERNTIMESHOTEL



@MODERN TIMES HOTEL VEVEY





BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LES ENTRÉES

LE TARTARE DE SAUMON

15.00

Mariné aux agrumes, parfumé à l'aneth
Crème légère au citron et tuile de céréales

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Rôtis au beurre persillé, cacahuètes torréfiées

6 pièces

16.00

12 pièces

32.00

L'OEUF POCHÉ FERMIER

15.00

Fricassée de shiitakés, émulsion de champignons, croûtons à l'ail

MÉDAILLON DE FOIE GRAS MARINÉ AU PORTO

24.00

Chutney de fruits exotiques, pain des Alpes toasté

FRAÎCHEUR D'ENDIVES CARMINE ET BRUNOISE DE BETTERAVE VEGAN

14.00

Vinaigre de cidre, huile de sésame, crackers aux graines et salade wakamé



Propositions végétariennes



Propositions véganes

Prix en CHF, service et TVA 8,1% incluse



BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LES PLATS

LA SALADE CAESAR AU POULET

31.00

Laitue romaine, sauce Caesar, croûtons à l'ail, Parmigiano Reggiano
Oeuf mollet et poulet grillé

TOFU RÔTI AUX ÉPICES



28.00

Velouté coco-gingembre façon dal de lentilles
Confit d'oignons rouges aux herbes

FILET DE DORADE MEUNIÈRE

39.00

Arancini au Parmigiano Reggiano, légumes teriyaki
Beurre blanc au combava

EFFILOCHÉ DE JOUE DE BOEUF AU XÉRÈS

38.00

Mousseline de patate douce rôtie aux épices
Poireau braisé, jus corsé au balsamique



Propositions végétariennes



Propositions véganes

Prix en CHF, service et TVA 8,1% incluse

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LE GRILL

LE MODERN BURGER

36.00

Steak de bœuf suisse, sauce Maryland, bacon grillé,
Oignons confits, raclette, roquette
Accompagné de pommes frites maison et salade verte

CÔTE DE BOEUF SUISSE MATUREE

16.00 les 100gr

À partager... ou pas (env. 800-1000g)

FILET DE BOEUF SUISSE (env. 180g)

49.00

PLAT DE CÔTE DE BOEUF SUISSE MARINÉ

36.00

Confit façon BBQ puis grillé minute

LA CHASSE

CÔTE DE CERF GRILLÉE

42.00

SELLE DE CHEVREUIL (minimum 2 personnes)

58.00 par pers.

CIVET DE CHEVREUIL MIJOTÉ AUX LÉGUMES ET LARD FUMÉ

38.00

Tous nos plats de chasse sont servis avec leur garniture : spätzlis et fricassée de chou rouge.

LES SAUCES

Chimichurri 

3.00

Sauce au Pinot noir

3.00

Crème de roquefort 

3.00

Jus à la moelle parfumé à la truffe

6.00

LES GARNITURES

Pommes frites maison 

6.00

Epinards frais poêlés à l'ail 

6.00

Tagliolini au beurre 

6.00

Tagliolini parfumés à la truffe 

10.00

Garniture de chasse : spätzlis et fricassée de chou rouge 

6.00



Propositions végétariennes



Propositions véganes

Prix en CHF, service et TVA 8,1% incluse



BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LES DESSERTS

ENTREMET CITRON JAUNE 14.00

Sablé à la fleur de sel, crumble noisette et gelée acidulée

CHOU CROQUANT FACON PARIS BREST  15.00

Ganache praliné, crème anglaise, noix de cajou torréfiée

MOELLEUX AU CHOCOLAT  16.00

Cœur coulant pistache, ganache montée

FROMAGES DU MOMENT  14.00

Sélection de fromages frais et affinés de la région
Marmelade et fruits secs

FRUIT FRAIS DE SAISON & SORBET ARTISANAL  14.00

GLACES

Chocolat, café, vanille, pistache, caramel salé

1 boule 4.50

2 boules 9.00

SORBETS

Fraise, abricot du Valais, citron jaune, litchi, mangue

3 boules 12.00

Sauce chocolat | crème chantilly | pépites de chocolat | Smarties + 3.00

PROVENANCE DES METS:

Bœuf, porc, poulet : Suisse

Foie gras et escargots : France

Saumon : Norvège

Dorade : Turquie

Chasse : UE

Truffe : Italie

Pain coupé et buns : Boulangerie Panino Vevey



Propositions végétariennes



Propositions véganes

Prix en CHF, service et TVA 8,1% incluse