

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE  2016

MENU DE SAISON
HIVER 2025/26



@MODERNTIMESHOTEL



@MODERN TIMES HOTEL VEVEY



SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE X 2016

LES ENTRÉES

LE TARTARE DE SAUMON		16.00
Mariné aux agrumes, parfumé à l'aneth		
Pommes paille et chiffonnade de fenouil		
LES HUITRES FINES DE CLAIRE MARENNE D'OLERON	6 pièces	13.00
Citron et vinaigre aux échalotes	12 pièces	24.00
VELOUTÉ DE MADAME DUBARRY 		14.00
Graines torrefiées, , croûtons parfumés, huile de noix		
MÉDAILLON DE FOIE GRAS MARINÉ AU PORTO		24.00
Chutney de fruits exotiques, pain des Alpes toasté		
MAKI SUSHI  VEGAN		15.00
Avocat, carotte fondante, ketchup de betterave au xérès, salade		
Wakamé au sésame		

LES PLATS

LA SALADE CÉSAR AU POULET		31.00
Laitue romaine, sauce César, croûtons à l'ail, Parmigiano Reggiano		
Œuf mollet et poulet grillé		
CHOU FARCI AU QUINOA ET BOULGOUR BIO  VEGAN		28.00
Brunoise de légumes mijotée, jus façon soupe à l'oignon		
Moutarde de Meaux		
DOS DE LIEU NOIR CUIT EN CROÛTE D'HERBES		39.00
Millefeuille de céleri et épinards		
Crème de cacahuètes et chips de lard		
PAVÉ DE VEAU LARDÉ CUIT À BASSE TEMPERATURE		45.00
Embeurrée de pomme de terre, fricassé de shitaké et champignons noirs		
Crème de morilles		



Propositions végétariennes



Propositions véganes

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

LE GRILL

SINCE  2016

LE MODERN BURGER	36.00
Steak de bœuf suisse, sauce au paprika fumée, bacon grillé Oignons confits, Gruyère, salade Accompagné de pommes frites maison et salade verte	
LE BURGER GOURMET DE NOTRE CHEF MORGAN LEFERT	46.00
Pain de campagne, effiloché de canard confit au jus Magret fumé, coleslaw, sauce foie gras Accompagné de pommes frites maison et salade verte	
CÔTE DE BŒUF SUISSE MATURÉE	16.-/100g
À partager... ou pas (env. 800-1000g) 2 sauces et 2 garnitures au choix	
FILET DE BŒUF SUISSE (env.180g)	49.00
MAGRET DE CANARD (env. 250/300g)	44.00
CÔTE DE COCHON GRAND CRU	38.00

LES SAUCES

Chimichurri 	3.00
Sauce au Pinot noir	3.00
Sauce miel et épices	3.00
Jus à la moelle parfumé à la truffe	6.00

LES GARNITURES

Pommes frites maison 	6.00
Pommes frites maison parfumés à la truffe noir et parmesan râpé 	10.00
Epinards frais poêlés à l'ail 	6.00
Pommes grenailles façon sarladaise 	6.00
Fricassé de légumes racines 	6.00



Propositions végétariennes



Propositions véganes

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE X 2016

LES DESSERTS

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, BISCUIT CROQUANT 	14.00	
Mousse vanillée et sirop parfumé		
CHOU CROQUANT FACON SAINT-HONORÉ 	15.00	
Chantilly mascarpone, caramel beurre salé à la cacahuète		
ANANAS CONFIT AUX ÉPICES 	16.00	
Ganache légère au chocolat blanc parfumé à la fève de tonka		
Crumble à la fleur de sel		
FROMAGES DU MOMENT de la Maison Dutwiller 	16.00	
Sélection de fromages frais et affinés de la région, marmelade et fruits secs		
FRUITS FRAIS DE SAISON & SORBET ARTISANAL 	15.00	
GLACES		
Café, vanille, pistache, caramel salé, double crème	1 boule	4.50
SORBET	2 boules	9.00
Fraise, abricot du Valais, citron jaune, litchi, mangue, chocolat	3 boules	12.00
Sauce chocolat Crème chantilly Pépites de chocolat Smarties	+3.00	

Bon appétit!

PROVENANCE DES METS :

Bœuf, veau, poulet et porc : Suisse
Canard, foie gras et huîtres : France
Saumon et lieu noir : Arctique nord



Propositions végétariennes



Propositions véganes