



MENU DE SAISON HIVER 2025/26





SAVEURS DU MOMENT


TIMES GRILL

SINCE 2016

LES ENTRÉES

| | |
|--|-----------------|
| LE TARTARE DE SAUMON | 16.00 |
| Mariné aux agrumes, parfumé à l'aneth Pommes paille et chiffonnade de fenouil | |
| LES HÛITRES 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 torréfiées, , croûtons parfumés, huile de noix | |
| MÉDAILLON DE FOIE GRAS MARINÉ AU PORTO | 24.00 |
| Chutney de fruits exotiques, pain des Alpes toasté | |
| MAKI SUSHI  | 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  | 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

SINCE 2016

LE GRILL

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 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

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