

moderntimes

HOTEL

—
TRIBUTE PORTFOLIO

*Le
Modern*

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

ÉTÉ 2025



Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LES ENTRÉES

Gaspacho de pêche blanche 	11.-
parfumé à l'huile de sauge du jardin	
Pressé de foie gras de canard	24.-
gelée de moutarde parfumée à la poire	
Carpaccio de melon & jambon cru Serrano	16.-
burrata, vinaigrette au miel suisse et à la pistache	
Crevettes géantes poêlées au pomelo	20.-
jus d'agrumes & herbes folles	
Salade César "Le Modern"	29.-
sucrine, poulet, croûtons maison, Parmigiano Reggiano, oeuf et sauce César	
Mesclun de salade 	9.-
vinaigrette maison à la moutarde et au miel	
Carpaccio de bœuf	petit/grand
roquette, câpres frites, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, accompagné d'un pesto à la sauge	14.-/28.-



Propositions végétariennes



Propositions véganes

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LE VEGETARIEN

Mille-feuilles de légumes d'été  26.-
coulis de poivrons et salade roquette

LES VIANDES & GRILLADES

Filet de bœuf suisse grillé 120g/180g
32.- / 49.-

Coquelet grillé 36.-
légumes d'été sautés

Filet de saumon snacké  30.-
vierge de concombre et courgette, oignons nouveaux,
tomates, piments et yuzu

Burger "Le Modern" 36.-
steak de bœuf suisse, sauce Maryland, salade, bacon, tomate et gruyère

Nos viandes et poisson sont accompagnés d'une sauce et d'une garniture à choix

LES SAUCES

sauce aux 3 poivres, sauce aux échalotes confites, sauce chimichurri
sauce supplémentaire 3.-

LES GARNITURES

salade du moment, mini-légumes du jardin, poêlée d'épinards frais, frites maison,
riz au jasmin parfumé à la citronnelle
garniture supplémentaire 6.-

 Propositions végétariennes

 Propositions véganes

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LES FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages sélection de fromages de la région, chutney maison	14.-
Dôme de mousses chocolat framboises	14.-
Soupe de fruits rouges à la menthe et au Prosecco	14.-

LES GLACES ET SORBETS

Glaces vanille café pistache caramel salé	1 boule 4,50 2 boules 9.-
Sorbets fraise chocolat abricot du Valais citron litchi	3 boules 12.-
sauce chocolat crème chantilly pépites de chocolat smarties	+ 3.-

PIMP MY SCOOP

Ajoutez du peps à votre glace ou sorbet :	+ 7.-
Williamine - Abricotine - Limoncello - Vodka	

PROVENANCE DES VIANDES

Boeuf, poulet, volaille : Suisse
Canard ; France



Propositions végétariennes



Propositions véganes