

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE X 2016

MENU DE SAISON PRINTEMPS 2026






SAVEURS DU MOMENT


TIMES GRILL

SINCE  2016

LES ENTRÉES

LE TARTARE DE SAUMON GRAVLAX	16.00
Brunoise de concombre façon tzatziki, crème légère au citron	en plat 36.00
ŒUF BIO POCHÉ DE NOTRE RÉGION, ESPUMA D'ASPERGES VERTES	18.00
Copeaux de viande séchée et chips de légumes	
ASPERGES BLANCHES 	16.00
Sabayon hollandais infusé aux agrumes Chiffonnades de jambon de Parme	
GASPACHO DE CONCOMBRE 	14.00
Parfumé au cerfeuil et balsamique blanc Cannellonis marinés et pesto de roquette	
GAMBAS FLAMBÉES À L'ARMAGNAC	22.00
Coleslaw de saison, caramel de framboise et tuile aux céréales	
MESCLUN DE JEUNES POUSSES 	9.00
ENTRÉE DU JOUR	12.00

LES PLATS

LA SALADE CÉSAR AU POULET	32.00
Laitue romaine, sauce César, croûtons à l'ail, Parmigiano Reggiano Œuf mollet et poulet grillé	
FALAFELS AUX LÉGUMES PRINTANIERES 	29.00
Caviar d'aubergine au tahini, crumble de Dukkah et confit d'oignons rouges	
PAVÉ DE CABILLAUD CUIT SUR PEAU	39.00
Pointes d'asperges vertes, arancini à la tomate confite et sauce curry	
CÔTE DE VEAU RÔTIE (250-300g)	54.00
Pommes pont-neuf façon rösti, eryngii braisé, sauce aux morilles	



Propositions végétariennes



Propositions véganes

SAVEURS DU MOMENT



TIMES GRILL

SINCE  2016

LE GRILL

LE MODERN BURGER	36.00
Steak haché de bœuf suisse parfumé, champignons et oignons confits Etivaz d'alpage AOP, sauce tartare et mesclun Accompagné de pommes frites maison et salade verte	
CARRÉ D'AGNEAU (env. 400g)	52.00
Beurre du Chef maison (ail des ours, échalotes, épices), garnitures au choix	
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
POITRINE DE PORC (env. 250-300g)	39.00
Marinée et laquée à la sauce barbecue 24h	

LES SAUCES

Chimichurri 	3.00
Sauce au Pinot noir	3.00
Sauce aux morilles	6.00
Beurre du Chef maison (ail des ours, échalotes, épices) 	3.00

LES GARNITURES

Pommes frites maison 	6.00
Légumes grillés façon ratatouille 	6.00
Gratin de pommes de terre maison 	6.00
Tagliolini nature 	6.00
Cocotte de champignons 	8.00



Propositions végétariennes



Propositions véganes

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE  2016

LES DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES POCHÉS AU SIROP VANILLÉ 	16.00
Crème légère au mascarpone	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE 	14.00
Crumble à la fleur de sel, tuile croquante et zeste de citron	
TIRAMISU AU SPÉCULOOS 	14.00
DESSERT DU JOUR	12.00
FROMAGES DU MOMENT de notre région 	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

Agneau : Irlande

Cabillaud, saumon : Norvège

Gambas : Vietnam



Propositions végétariennes



Propositions véganes