SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

MENU DE SAISON

AUTOMNE 2026

@MODERNTIMESHOTEL @MODERN TIMES HOTEL VEVEY

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

POUR BIEN COMMENCER

PÂTÉ EN CROÛTE 19.00
Gibier, foie gras et truffe, coing confit au miel et aux épices
Salade de rampon et vinaigrette moutardée

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ 18.00
Saumon mariné aux agrumes puis fumé par nos soins
Condiment de maïs et mayonnaise sriracha
Pétales de carmine et tuile soufflée

VELOUTÉ DE CAROTTES ET COURGE BUTTERNUT VEGAN 15.00
Lait de coco, crumble de dukkah et huile de courge

ŒUF PARFAIT BIO SUISSE 16.00
Émulsion de cèpes-bolets et fricassée de champignons
Marrons glacés et huile de noisette

ENTRÉE DU JOUR 12.00

Sublimez votre plat avec de la truffe d'automne suppl. 10.00

LES SALADES

MESCLUN DE JEUNES POUSSES VEGAN 9.00

LA SALADE CÉSAR AU POULET MARINÉ 33.00
Laitue romaine, sauce César, croûtons à l'ail, Parmigiano Reggiano
Œuf mollet, coppa grillée, crème balsamique

Propositions végétariennes VEGAN Propositions véganes

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

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

LES PLATS

L'ESPRIT VAUDOIS 32.00
Tarte fine aux poireaux et oignons confits, saucisse vaudoise aux choux IGP
Mousseline de pommes de terre

CHOU FRISÉ RÔTI VEGAN 32.00
Farci à la duxelle de champignons, poêlée de légumes de saison
Émulsion de lentilles beluga

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI EN CROÛTE DE CHORIZO 39.00
Fricassée de champignons et nouilles de riz
Sauce à l'oseille, tuile croustillante

TARTARE DE LA SEMAINE (Limousine vaudoise) 36.00
Frites maison et mesclun de salade, vinaigrette moutardée

JOUE DE SANGLIER BRAISÉE 38.00
Garniture chasse et sauce grand-veneur

Sublimez votre plat avec de la truffe d'automne suppl. 10.00

LE GRILL

LE MODERN BURGER (Limousine vaudoise – 150g) 36.00
Pain brioché, Vacherin fribourgeois, lard grillé, oignons caramélisés
Jeunes pousses de salade, mayonnaise aux condiments

SPARE RIBS VAUDOIS MARINÉS À LA SAUCE BARBECUE ET GRILLÉS 36.00

LE FILET DE BŒUF SUISSE 120g 38.00
180g 49.00

CÔTE DE BŒUF SUISSE MATURÉE (env. 1Kg - 1 ou 2 personnes) 155.00
1 sauce et 1 garniture au choix
Et un os à moelle par personne

Propositions végétariennes VEGAN Propositions véganes

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

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

LA CHASSE

RACK DE CERF		42.00
SELLE DE CHEVREUIL (minimum 2 personnes)	par pers.	58.00
MIXED GRILL SAVEUR CHASSE (Côte de cerf, filet de chevreuil 120g, atriaux de pigeon au foie gras)	par pers.	68.00

LES SAUCES MAISON

Chimichurri VEGAN	3.00
Sauce grand veneur	3.00
Sauce crémée au poivre	3.00
Sauce à l'oseille	3.00
Crème de bolets	6.00

LES GARNITURES

Pommes frites maison VEGAN	6.00
Mousseline de pommes de terre	6.00
Fricassée de champignons	8.00
Garniture de chasse	10.00
Légumes de saison poêlés VEGAN	6.00

PROVENANCE DES METS

Bœuf : Suisse
Poulet : France
Porc : Vaud
Viande de chasse : Union européenne, Autriche
Saumon : Norvège
Cabillaud : Atlantique nord-est

Propositions végétariennes VEGAN Propositions véganes

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

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

LES DESSERTS

BABA AU RHUM — 16.00
Crème légère à la vanille, pomme Granny Smith et sirop parfumé au rhum brun

TARTELETTE AMANDINE CHOCO-NOISETTE — 18.00
Crème de chocolat, noisettes torréfiées en nougatine, tuile de lait

CAFÉ GOURMAND — 16.00
Assortiment de 3 mini-desserts selon le choix du Chef

DESSERT DU JOUR — 12.00

ASSORTIMENT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS — 16.00
Sélection de fromages frais et affinés d'ici et d'ailleurs, marmelade de coing

FRUITS FRAIS DE SAISON & SORBET ARTISANAL VEGAN — 15.00

GLACES

Café, vanille, pistache, caramel salé, tiramisu, stracciatella	1 boule	4.50
Double crème	2 boules	9.00
SORBET	3 boules	12.00
Pomme, poire du Valais, citron, ananas, mangue, chocolat, fraise		

Sauce chocolat I Crème chantilly I Pépites de chocolat I Smarties — +3.00

Bon appétit!

:

Propositions végétariennes VEGAN Propositions véganes

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