



MENU DE SAISON ÉTÉ 2026



POUR BIEN COMMENCER

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ AUX HERBES FAÇON GRAVLAX	19.00
Mayonnaise parfumée à la truffe d'été, pesto de roquette Pignons de pin torréfiés	en plat 36.00
FRAÎCHEUR DE CRABE À L'AVOCAT	21.00
Sablé à la fleur de sel et piment d'Espelette, crème guacamole Tuile aux céréales	
MAKIZUSHI AU TOFU MARINÉ, MANGUE ET CONCOMBRE 	21.00
Gel passion acidulé, salade wakamé et cacahuètes torréfiées	
OS À MOELLE RÔTI, TOMATE ANCIENNE EN CONDIMENT	petit 16.00
Câpres croustillantes et toasts de pain de campagne frottés à l'ail (20 minutes de cuisson)	grand 30.00
ENTRÉE DU JOUR	12.00
Sublimez votre plat avec de la truffe noire d'été	suppl. 10.00

LES SALADES

MESCLUN DE JEUNES POUSSES 	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	
BURRATA CRÉMEUSE (125g) 	33.00
Carpaccio de tomates colorées, pesto de roquette et basilic Coulis acidulé à la pêche	



Propositions végétariennes



Propositions véganes

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

LES PLATS

TAGLIATA DE FILET DE VEAU SUISSE 54.00
Chanterelles poêlées au beurre persillé, jus au xérès et mesclun de roquette
Sauce italienne à la tomate citronnée

FALAFELS DE POIS CHICHES ET PATATE DOUCE MARINÉE  30.00
Taboulé à la menthe et légumes confits, fromage frais aux herbes plant-based

TATAKI DE THON PANÉ AU SÉSAME 39.00
Mille-feuille de légumes de saison, frites de panisse
Sauce vierge à la tomate confite et persil frais, tuile croustillante

TARTARE DE LA SEMAINE (Limousine vaudoise) 32.00
Frites maison et mesclun de salade, vinaigrette moutardée

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

LE GRILL

LE MODERN BURGER (Limousine vaudoise – 150g) 36.00
Steak haché de bœuf suisse parfumé, légumes confits d'été
Fromage Val d'Arve, sauce aux herbes, coppa grillée, roquette
Accompagné de frites maison et salade verte

SPARE RIBS VAUDOIS MARINÉS À LA SAUCE BARBECUE ET GRILLÉS 36.00

COQUELET GRILLÉ, ORIGINE SUISSE (env. 500g – 15 minutes de cuisson) 38.00

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

MIXED GRILL (Spare ribs 300g, filet de bœuf 120g, demi-coquelet 250g) par pers. 68.00
1 sauce et 1 garniture au choix
Poêlée de chanterelles suppl. 6.00

GAMBAS BLACK TIGER GRILLÉES ET RÔTIES AU BEURRE D'ÉPICES (300g) 49.00

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



Propositions végétariennes



Propositions véganes

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

LES SAUCES MAISON

Chimichurri		3.00
Jus de viande au Pinot noir et xérès		3.00
Sauce crème au poivre		3.00
Sauce vierge		3.00
(Tomate à l'ancienne, échalote, persil frais, zeste de citron, huile d'olive extra)		
Beurre du Chef		3.00

LES GARNITURES

Frites maison (avec ou sans truffe)		6.00
Pommes grenailles rôties aux herbes		6.00
Parmigiana parfumée aux olives		6.00
Poêlée de chanterelles au beurre persillé		10.00
Légumes de saison teriyaki		6.00

PROVENANCE DES METS

Bœuf, veau, coquelet : Suisse
Poulet : France
Crabe : Atlantique nord
Porc : Vaud
Thon albacore : Pacifique
Burrata : Italie
Gambas : Viêtnam



Propositions végétariennes



Propositions véganes

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

LES DESSERTS

TARTELETTE AUX FRAISES ET FRAMBOISES		16.00
Crème légère à la vanille torréfiée et sorbet bergamote		
COEUR COULANT AU CHOCOLAT NOIR 		15.00
Ganache pralinée, tuile croquante Accompagné de sa boule de glace ou sorbet au choix		
MARMELADE D'ABRICOTS DU VALAIS		15.00
Crème chiboust à la pistache et tuile au caramel		
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 d'abricot		
FRUITS FRAIS DE SAISON & SORBET ARTISANAL 		15.00
GLACES		
Café, vanille, pistache, caramel salé, tiramisu, straciatella	1 boule	4.50
SORBET	2 boules	9.00
Fraise, abricot du Valais, citron, ananas, mangue, chocolat, bergamote	3 boules	12.00
Sauce chocolat Crème chantilly Pépites de chocolat Smarties		+3.00

Bon appétit!



Propositions végétariennes



Propositions véganes