



Carte des Mets

Restaurant menu

ÉTÉ 2023 ♦ SUMMER 2023





timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

Spécialités de viandes suisses rassies sur os
Dry aged swiss meat specials






Entrées ♦ Starters

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
Tarte fine, tomates bonbon au gingembre 	19.00	
Buratta et basilic-lime <i>Thin tart with ginger-candied tomatoes, buratta and basil-lime</i>		
Poulpe grillé, soupe glacée de poivrons et pimenton	22.00	
Févettes, grenailles et chorizo <i>Grilled octopus, glazed bell pepper soup and Pimenton cheese</i> <i>Young fava beans, grenaille potatoes and chorizo (pork)</i>		
L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté	14.00	23.00
<i>Roasted marrowbone, seasalt flakes, toasted bread</i>		
		 20 min.
Cassiolette d'escargots et chanterelles en persillade	21.00	
<i>Snails cassiolette and chanterelles with parsley</i>		
Soupe de poissons de roches maison, croûtons et rouille	17.00	26.00
<i>Homemade rock fish soup, croutons and rouille</i>		



Salades ♦ Salads

Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio 	9.00	14.00
<i>Seasonal leaves mixed salad and organic seeds</i>		
Times Grill Caesar Salad	18.00	26.00
Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé (<i>porc</i>) <i>Traditional Caesar salad, Parmesan cheese, croutons and smoked bacon</i>		
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées <i>Served with grilled chicken or marinated prawns</i>	25.00	31.00





Végétarien ♦ Vegetarian

Ravioles aux chanterelles fraîches et pain 33.00

Aïgo-boulido, et jaune d'œuf mariné

Ravioli with fresh chanterelles and bread

Aïgo-boulido and marinated egg yolk

Vegan bowl 35.00

Houmous, falafels, épinards poellés, tofu fumé

Tomates, olives, pois chiches et oignons rouges

Vegan bowl : hummus, falafel, poached spinach, smoked tofu

Tomatoes, olives, chickpeas and red onions



Burgers ♦ Burgers

Le Burger SLB « Saint-Légier-Blonay » 35.00

Pain buns de notre boulanger, steak de bœuf limousin de St-Légier (180g)

Fromage de Jaman, sauce maison, lard croustillant (porc)

Servi avec pommes frites

Traditional 100% local beef burger (180g)

Local cheese, homemade sauce, crunchy bacon

French fries

Version « cheese-lover » avec fromage moitié-moitié coulant 37.00

“Cheese-lover” version with “moitié-moitié” cheese

Avec foie gras « de France » grillé (sans bacon) 42.00

With French grilled duck foie gras (without bacon)





Directement du grill ♦ Live from the grill

Accompagnements recommandés sur les prochaines pages | Side dishes selection on the next page
Un accompagnement et une sauce inclus par plat | One side dish and one sauce included per plate

Bœuf du moment ♦ Beef of the moment

«Angus Suisse » Selon arrivage

	180g	250g
L'entrecôte Parisienne	39.00	49.00
Maturée 4 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus <i>L'entrecôte Parisienne</i> <i>Dry aged for 4 weeks, choice of 1 side dish and 1 sauce included</i>		
L'entrecôte	48.00	62.00
Maturée 4 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus <i>Entrecôte, dry aged for 4 weeks, choice of 1 side dish and 1 sauce included</i>		
Le filet	54.00	65.00
Maturée 3 semaines minimum, garniture et sauce au choix inclus <i>Tenderloin, dry aged for 3 weeks, choice of 1 side dish and 1 sauce included</i>		
La côte, environ 1.2 kg, à partager	13.00	
Maturée 3 semaines minimum Sauces et garnitures à choix <i>Prime rib of beef, dry aged for 3 weeks, around 1.2kg to share</i> <i>Choice of side dishes and sauces included</i>	les 100 grammes per 100 grams	



Grill de saison ♦ Seasonal grill

Accompagnements recommandés sur les prochaines pages | Side dishes selection on the next page
Un accompagnement inclus par plat | One side dish included per plate

La volaille

Suprême de poulet jaune, farci à la tomate séchée, basilic et olives 36.00

Jus à l'ail rose et basilic frais

Corn-fed chicken supreme, stuffed with sun-dried tomato, basil and olives

Pink garlic and fresh basil juice

« Modern Kebab » 39.00

Brochette de quasi d'agneau, environ 200g

Pain durum, salade de tomates, sauce yogourt et sumac

« Modern Kebab »

Lamb skewer, around 200g

Durum bread, tomato salad, yogurt and sumac sauce

Le veau

Côte maturée sur os au « Jack Daniel's » environ 300g, sauce BBQ 59.00

"Jack Daniel's" dry aged veal chop, around 300g, BBQ sauce



Poisson ♦ Fish

Pavé mi-cuit de thon rouge (environ 200g) au sésame wasabi 49.00

Carpaccio de daïkon mariné, guacamole au kiwi, huile de shiso

Mi-cuit red tuna steak (around 200g) with wasabi sesame

Marinated daikon carpaccio, kiwi guacamole, shiso oil





Menu enfants ♦ Menu enfants

Menu 3 plats (jusqu'à 12 ans) 3 courses menu (until 12 years old)

19.00

Salade verte et copeaux de parmesan

Green salad with parmesan shavings



Ou / or

Tomate au basilic et burrata

Tomato with basil and burrata



Le burger de bœuf suisse (120g), pommes frites

Local burger, french fries

Ou / or

Tagliolini à la sauce tomate et basilic

Tagliioni with tomato and basil sauce



Glace ou sorbet maison

Ice cream or homemade sorbet

Ou / or

Salade de fruits

Fruit salad



Les sauces à choix ♦ Les sauces à choix

Beurre maître d'hôtel/ « Maître d'hôtel » butter

Jus aux morilles fraîches/ *Fresh morels juice*

Supplément + 4.00

Jus aux poivres rares / *Rare pepper juice*

Sauce Roquefort/ *Roquefort sauce*

Chimichurri/ *Chimichurri*

Sauce BBQ « Jack Daniel's »/ *Jack Daniel's BBQ Sauce*

La portion supplémentaire

6.00

Extra portion



Les accompagnements ♦ Side dishes

Pommes frites

Portion
6.00

French fries

Taglioni frais au beurre

6.00

Taglioni pasta with butter

Taglioni frais à la truffe d'été

10.00

Taglioni pasta with summer truffle

Poêlée d'épinards frais à l'ail

6.00

Pan-fried fresh spinach with garlic

Légumes méditerranéens grillés au basilic

6.00

Grilled Mediterranean vegetables with basil

Pommes de terre grillées, séré maigre aux herbes fraîches

6.00

Grilled potatoes, skimmed curd cheese with fresh herbs

Haricots verts frais poêlés ail et échalote

6.00

Fresh green beans, shallots and garlic

Plat

3 accompagnements au choix servis en plat principal

30.00

Choice of 3 side dishes served as main course



Fromages suisse ♦ Swiss cheeses

L'assiette 4 fromages du moment et ses accompagnements 16.00
4 cheeses plate and accompaniments of the moment



Desserts ♦ Desserts

Glaces et sorbets de L'Artisan Glacier, 1093 La Conversion (VD)
Ice cream and homemade seasonal sorbets – L'Artisan Glacier, 1093 La Conversion (VD)

Glaces : Caramel salé, Chocolat, Café, Double crème, Noix de coco, Vin cuit, Vanille bourbon, Pistache
Ice cream: caramel, chocolate, coffee, double cream, coconut, wine, bourbon vanilla, pistachio

Sorbets : Verveine, Abricot du Valais, Citron, Framboise, Pomme verte, Poire, Pêche de vigne, Bergamote, Fraise
Sorbets: verbena, Valais apricot, lemon, raspberry, green apple, pear, peach, bergamot, strawberry

	<i>Boules</i>		
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Boules 1, 2 ou 3/ 1, 2 or 3 scoops	4.50	8.00	12.00

Supplément sauce chocolat / <i>Extra chocolate sauce</i>	2.00
Supplément crème / <i>Extra cream</i>	2.00

Verrine tiramisu, amarena 12.00
Tiramisu Verrine, amarena

Affogato 12.00
Affogato

Crème brûlée à la verveine, abricot rôti 14.00
Verbena crème brûlée, roasted apricot

Soupe de fruits rouges, chantilly mascarpone et éclats de meringue 14.00
Red fruit soup with mascarpone chantilly and meringue slivers

New-York cheesecake aux fraises et pistaches 14.00
New-York strawberry and pistachio cheesecake

Café gourmand 15.00





timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

PROVENANCE
DES VIANDES ET POISSONS

Foie gras de canard : France
Thon : FAO 071
Gambas : Vietnam
Poulet : Suisse/Brésil
Poissons de roche : Italie
Poulpe : Espagne
Escargots : France

MEAT AND FISH ORIGINS

Duck foie gras : France
Tuna: FAO 071
Prawns: Vietnam
Chicken: Switzerland/Brazil
Rock fish: Italy
Octopus: Spain
Snails: France

ALLERGENES

Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos
collaborateurs vous
renseigneront volontiers sur
les ingrédients présents dans
nos plats qui sont susceptibles
à provoquer des allergies ou
des intolérances.

ALLERGENIC

Dear customer,
On request, our collaborators
will gladly inform you about
the ingredients in our dishes
which may cause allergies or
intolerances.

Prix en CHF, TVA et service compris
Price in CHF, VAT and service charge included





timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

Modern Times Hotel
Ch. du Genévrier 20
1806 St-Légier-La Chiésaz

Graphisme : cedric.millot@outlook.com
Illustrations : Freepik - Createvil/Macrovector/Nenilkime

