

moderntimes

HOTEL

—
TRIBUTE PORTFOLIO

WINE & MORE

TIMES GRILL

SINCE 2016

MENU DE SAISON HIVER 2025

*LES CALORIES NE COMPTENT PAS
QUAND C'EST AUSSI DÉLICIEUX.*

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016



**MENU
DÉGUSTATION**

Laissez-nous vous surprendre

(Au choix du chef)

En 4 étapes

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

75.-



**MENU
GOURMAND**

Composez votre menu avec
les plats que nous proposons
dans les pages suivantes

En 3 étapes

Entrée à choix

Plat à choix

Dessert à choix

59.-

*Wine
time*

ACCORD METS ET VINS

Suggestions de notre sommelier

3 verres

26.-



POUR LES ENFANTS

Les plats de cette carte en
demi-portion à moitié prix

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016



ENTRÉES

LE VELOUTÉ 

15.00

Velouté de panais au lait de coco et citronnelle,
Crème fouettée au combawa et croûtons dorés

Allergènes : gluten, lactose

Disponible en version



LA BISQUE DE HOMARD

19.00

Bisque maison, crème double de la Gruyère et croûtons dorés

Allergènes : gluten, lactose

Disponible en version



L'ŒUF MIMOSA À LA TRUFFE

19.00

Le traditionnel œuf mimosa à la truffe noire et cressonnette

Allergènes : oeuf, lactose

Disponible en version



LA TÊTE DE VEAU CROUSTILLANTE

21.00

Pochée puis poêlée, cromesquis, jus de veau, gribiche et herbes fraîches

Allergènes : gluten, œuf, beurre clarifié

L'OS À MOELLE (20 min )

15.00

L'os rôti au four en persillade, servi avec pain toasté

Allergènes : gluten, ail, oignons



À la truffe noire du Périgord

+12.00

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

18.00

6 pièces en cassolette, beurre au pinot noir, ail et persil

Allergènes : lactose, gluten, ail

LE POIREAU VIGNAIGRETTE

16.00

Crème fraîche fumée, tomate séchée, matjes et vinaigrette moutardée

Allergènes : lactose

Disponible en version



N'hésitez pas à demander des suggestions de vin à votre serveur !

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016



PLATS

LE CŒUR DE FILET DE CABILLAUD

37.00

Poché à la vapeur de citron vert, beurre safrané, petits légumes
Servi avec pommes fondantes à la livèche

Allergènes : lactose, ail, céleri

LA CUISSE DE CANARD

36.00

Confite maison, jus acidulé
Servis avec pommes sarladaises aux bolets

Allergènes : lactose, ail, céleri

LES RAVIOLES HAKAO VÉGANES  

35.00

Ravioles de légumes véganes
Bouillon thaï aux champignons, gingembre et coriandre

Allergènes : ail, céleri, piments

LE TARTARE DE LIMOUSINE DE ST-LÉGIER

37.00

Servi avec frites maison, salade verte et toasts

Allergènes : gluten, ail, céleri, oignon

Disponible en version 

LA SALADE CÉSAR AU POULET

31.00

Laitue romaine, sauce César, croûtons, parmesan,
Bacon et poulet croustillant

Allergènes : gluten, ail, céleri, oignon

Disponible en version 

N'hésitez pas à demander des suggestions de vin à votre serveur !

Prix en CHF,
service et TVA inclus

moderntimes
HOTEL
—
TRIBUTE PORTFOLIO

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016



METS HORS MENU

LA SALADE VERTE  **9.00**

Mesclun de feuilles de saison, graines BIO, vinaigrette balsamique

Allergènes : fruits à coque

LE FOIE GRAS **26.00**

Terrine maison de foie gras mi-cuit à l'Armagnac et piment d'Espelette
Servi avec pain des Alpes toasté et chutney du moment

Allergènes : alcool

Disponible en version 

LA PIÈCE DU BOUCHER (ENVIRON 200G) **55.00**

Entrecôte de « KOBEEF » grillée, sauce béarnaise
Servi avec frites maison

Allergènes : oeuf

LA CÔTE DE VEAU DE LA GRUYÈRE **62.00**

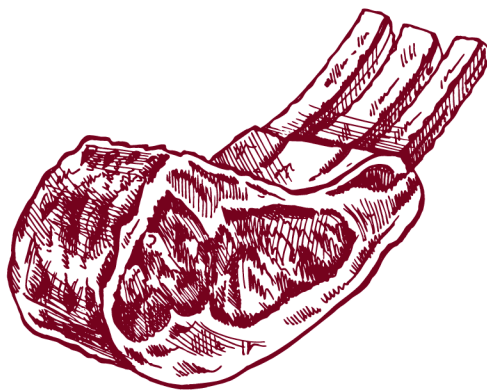
Grillée, jus corsé au Madère, champignons poêlés
Servi avec frites maison

Allergènes : ail, céleri, oignon

LA CÔTE DE BOEUF MATURÉE SUISSE (POUR 2 PERS.) **149.00**
POUR 2 PERS.

Grillée, jus au poivre
Servi avec frites maison

Allergènes : ail, céleri, oignon



N'hésitez pas à demander des suggestions de vin à votre serveur !

Prix en CHF,
service et TVA inclus

moderntimes
HOTEL

TRIBUTE PORTFOLIO

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016



DESSERTS

LA POIRE 16.00

Pochée et confite façon tatin, riz au lait et ganache montée ivoire

Allergènes : lactose

LA CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE 15.00

Financier et myrtilles

Allergènes : gluten, lactose, fruits à coque

LE MI-CUIT CHOCOLAT 17.00

Servi chaud et moelleux, baies et fleurs de sureau, sorbet St-Germain

Allergènes : gluten, lactose

LE BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ 17.00

Brillat-Savarin truffé maison, servi avec mesclun à l'huile d'Alba

Allergènes : gluten, lactose

NOS GLACES:

Chocolat, vanille, caramel salé,
double crème & meringue, café,
pistache, vin cuit

NOS SORBETS:

Fraise, framboise, litchi, poire,
mangue, coco, citron,
bergamote, abricot du Valais

1 BOULE - 4.50 | 2 BOULES - 9.00 | 3 BOULES - 12.00

PIMP MY SCOOP Ajoutez du peps à votre glace ou sorbet : **+7.00**

 Williamine  Abricotine  Limoncello
 Vodka  Calvados

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016

PROVENANCE DES METS

Boeuf, Veau, Poulet, Porc : Suisse (sauf appellation spéciale)

Cabillaud: Norvège

Foie gras, Canard : France

Pain coupé, Toast os à moëlle : Suisse

Truffe : France/Italie



: Propositions véganes



: Propositions végétariennes



: Propositions sans porc



: Propositions sans gluten



: Propositions sans lactose

moderntimes

HOTEL

TRIBUTE PORTFOLIO



@MODERNTIMESHOTEL



@MODERN TIMES HOTEL VEVEY