

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LE BUSINESS LUNCH

Semaine du 18 au 21 février 2025

ENTRÉE **14.00**

TATAKI DE THON TERIYAKI
Caviar d'aubergines et saladine
aux trois sésames

PLAT **25.00**

**SOT L'Y LAISSE DE POULET
AUX MORILLES**
Risotto au pecorino et asperges
vertes d'Italie

VÉGÉTARIEN **25.00**

PHO VÉGÉTARIEN AU MISO
Noodles, tofu fumé et légumes

CAFÉ GOURMAND DU JOUR **14.00**

MENU COMPLET
45.00

ENTRÉE + PLAT

PLAT + DESSERT
36.00

L'OFFRE DU MOIS

SALADE DE DENT DE LION

ENTRÉE	PLAT
14.00	32.00



Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

BUSINESS LUNCH

The week from february 18th en to 21th 2025

STARTER

14.00

TERIYAKI TUNA TATAKI

Eggplant caviar,
Saladine with three sesame seeds

MAIN COURSE

25.00

CHICKEN SOT L'Y LAISSE WITH MOREL MUSHROOMS

Pecorino risotto,
Green asparagus from Italy

VEGETARIAN

25.00

VEGETARIAN PHO WITH MISO

Noodles, smoked tofu, and vegetables

CAFÉ GOURMAND OF THE DAY

14.00

FULL MENU

45.00

STARTER + MAIN

----- MAIN + DESSERT

36.00

OFFER OF THE MONTH

LION'S TOOTH SALAD

STARTER

MAIN

14.00

32.00



Meat origin : Chicken - Switzerland ; Tuna - FAO 071
Prices in CHF, service and VAT included

Modern Times Hotel | 1806 Blonay- St-Légier
Réservations 021 925 22 22 | www.moderntimeshotel.ch

moderntimes
HOTEL
—
TRIBUTE PORTFOLIO