

moderntimes

HOTEL

—
TRIBUTE PORTFOLIO

*Le
Modern*

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

MENU DE SAISON

PRINTEMPS 2025



Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LES ENTRÉES:

Œuf parfait	17.00
Espuma aux asperges et julienne de jambon cru	
Terrine du moment faite maison	14.00
Pickles de légumes	
Escalope de foie gras	26.00
Accompagnée de son chutney maison	
Gratinée à l'oignon 	16.00
Moitié-moitié	
Os à moelle	Petite/Grande 15.00/23.00
L'os rôti au four en persillade, servi avec du pain toasté	
 À la truffe noire du Périgord	+ 12.00
Mesclun de jeunes pousses 	9.00
Graines BIO, vinaigrette balsamique	
Salade César "Le Modern"	31.00
Laitue romaine, sauce César, croûtons, parmesan, Bacon et poulet croustillant	

LES PLATS:

Magret de canard	42.00
Mariné au piment d'Espelette, servi avec des pommes sarladaises	
Ballotine de volaille farcie aux morilles	39.00
Tagliolini au jus de volaille, carottes glacées, jus aux morilles	
Filet d'espadon grillé	45.00
Sauce chimichurri, citron confit, légumes du moment et risotto aux asperges	
Melanzane à la parmigiana 	32.00
La vraie	
Tartare de la semaine	36.00
Servi avec de frites, une salade et toasts	

Prix en CHF, service et TVA inclus

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LE GRILL DE LA BRASSERIE "LE MODERN":

Burger du moment	36.00
Renseignez-vous auprès de votre serveur	
Burger Chickeriki 	36.00
Steak végétal croustillant, sauce barbecue, roquette, cheddar, relish maison	
Filet de bœuf grillé	120g/180g 39.00/54.00
Côte de bœuf à la coupe	100g 16.00
À partir de 800g	
Carré d'agneau grillé au beurre d'herbes	46.00
Légumes du marché	
Côte de cochon fermier	38.00
Environ 200g	

Les grillades sont servies avec une salade et un accompagnement au choix :
Frites maison ou pommes de terre sarladaises
Une sauce au choix est également incluse.

Des buns de burger sans gluten sont disponibles.

LES SAUCES:

Beurre maison, sauce au bleu, sauce béarnaise,
sauce chimichurri, sauce aux morilles (+6.-)

Sauce supplémentaire: 4.-

LES GARNITURES:

Pommes de terre sarladaises, frites, épinards poêlés à l'ail,
Champignons poêlés, tagliolini au beurre

Garniture supplémentaire: 6.-

 Propositions végétariennes

 Propositions véganes

Prix en CHF, service et TVA inclus

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

LES DESSERTS:

Assiette de fromages Sélection de fromages de la région et d'ailleurs	17.00
Crème brûlée du moment Renseignez-vous auprès de votre serveur	12.00
Moelleux au chocolat Servi avec une boule de glace au choix	16.00
Tarte aux pommes façon Tatin Crème double, sirop de pommes et yuzu	14.00
Déclinaison d'ananas, Sirop Piña Colada, avec ou sans rhum, flambé à votre table	15.00

LES GLACES ET SORBETS:

Glaces :

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

1 boule 4.50

2 boules 9.00

3 boules 12.00

Sorbets :

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

Ajoutez la sauce chocolat ou la crème chantilly : +3.00

PIMP MY SCOOP:

Ajoutez du peps à votre glace ou sorbet : +7.00

Williamine - Abricotine - Limoncello - Vodka - Calvados

PROVENANCE DES METS:

Boeuf, porc, poulet, volaille : Suisse (sauf appellation spéciale)
Foie gras, canard : France ; Espadon : FAO 34 Atlantique, centre-est
Agneau : Nouvelle Zélande
Pain coupé, buns, toast os à moëlle : Suisse

Prix en CHF, service et TVA inclus