

# modern**times** HOTEL

## MENU DE SAISON

---

ÉTÉ 2024





## POUR BIEN COMMENCER

EN SOLO OU À PARTAGER

---

	½	1
L'ASSIETTE DE PALETA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA, (80G) « PAN CON TOMATE »		29.00
ANCHOIS FRAIS MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON		21.00
LA TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, COGNAC ET PIMENT D'ESPELETTE, MAGRET FUMÉ ET MELON		26.00
LA VIANDE SÉCHÉE DE WAGYU SUISSE DE NEUCHÂTEL, (80G)		29.00
LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL		19.00
L'OS À MOELLE RÔTI EN PERSILLADE, PAIN TOASTÉ 20MIN DE CUISSON	14.00	23.00

## LES SALADES

---

	½	1
LE MESCLUN DE SALADES AU VINAIGRE BALSAMIQUE, GRAINES BIO (VÉGAN)	9.00	14.00
LAITUE ROMAINE, SAUCE CAESAR, CROÛTONS, PARMESAN, LARD FUMÉ	17.00	25.00
AVEC GAMBAS MARINÉES	23.00	31.00
AVEC POULET CROUSTILLANT	23.00	31.00



## LES SOUPES

---

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON,  
CROÛTONS, ROUILLE 19.00

## LES TARTARES

---

LE TARTARE DE **BŒUF** DE LA SEMAINE (UNIQUEMENT SERVI LE MIDI) 29.00

LE TARTARE DE **BŒUF** « TRADITION »,  
CÂPRES, CORNICHONS, ÉCHALOTE ET PERSIL,  
PICKLES DE MOUTARDE ET JAUNE D'ŒUF MARINÉ 36.00

LE TARTARE DE **SAUMON** MARINÉ À LA « TAHITIENNE »,  
LAIT DE COCO, LIME, GINGEMBRE ET ANETH 35.00

PORTION DE 150 GRAMMES, SERVIE AVEC **TOASTS** ET **SALADE VERTE**,  
**FRITES** OU **ÉPINARDS** POÊLÉS

## LE MENU DÉGUSTATION VIANDES D'EXCEPTION

---

PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES 99.00  
EN TROIS SERVICE

- ❶ VIANDE SÉCHÉE DE « WAGYU » SUISSE
- ❷ FAUX FILET DE « ROYAL KROWA » 220G
- &
- ❸ FAUX FILET DE « WAGYU » 220G

INCLUS AU CHOIX :  
2 SAUCES  
3 ACCOMPAGNEMENTS



## LE MENU DE SAISON

69.00

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT OU CHOIX INDIVIDUEL

### LES ENTRÉES

TATAKI DE FILET DE BŒUF ET MÛRES FRAÎCHES, RIQUETTE, COPEAUX DE FOIE GRAS, VINAIGRE BALSAMIQUE « JUNGFRAU 3454» 26.00

OU

FOCCACIA MAISON, COMME UNE PISSALADIÈRE, ROUGET POÊLÉ, TOMATE, GINGEMBRE ET TAPENADE 24.00

OU

GASPACHO DE LÉGUMES FUMÉS, HUILE D'HERBES, TOFU FRIT « AIGRE-DOUX » (VÉGAN) 21.00



### LES PLATS

SUPRÊME DE PINTADE GRILLÉ, JUS AU CIDRE, CHANTERELLES POÊLÉES ET RISOTTO 43.00

OU

FILET DE BAR À LA NIÇOISE, PANISSE ET LÉGUMES MÉDITERRANÉENS 49.00

OU

ARTICHAUT CONFIT, ÉPEAUTRE BIO, COMME UN RISOTTO, CHANTERELLES POÊLÉES ET HOUMOUS AU CARVI (VÉGAN) 41.00



### LES DESSERTS

CITRON GIVRÉ EN TROMPE L'ŒIL, MERINGUE DE GRUYÈRE, CRÈME DOUBLE ET MIEL DE THYM 15.00

OU

LE PALET CHOCOLAT « MANJARI », SORBET FRAMBOISE 16.00

OU

FROMAGES DU MOMENT 17.00



## LES BURGERS

---

<b>LE SMOKEY</b>	35.00
STEAK DE BŒUF DE LIMOUSINE DE ST-LÉGIER, (180G) BUN AU SÉSAME NOIR ET SEL FUMÉ, SAUCE BARBECUE, ROQUETTE, LARD DE COLONNATA, CHEDDAR, RELISH MAISON	
<b>LE CHEDDAR-LOVER</b>	39.00
AVEC <i>VRAIMENT BEAUCOUP</i> DE SAUCE CHEDDAR FONDANTE	
<b>LE CHICKERIKI</b>	35.00
AVEC UN STEAK CROUSTILLANT VÉGÉTAL ( <b>VÉGÉTARIEN</b> )	

BURGERS SERVIS AVEC FRITES ET SALADE VERTE, PAIN BUN SANS GLUTEN DISPONIBLE.

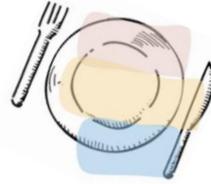
## AU GRILL

---

GRILLADES DE LA SEMAINE, SERVIES MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU VENDREDI :  
GRILLADES POISSON OU VIANDE SUR LA PREMIÈRE PAGE.

<b>LA SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE ENTIÈRE, (ENVIRON 500G)</b>	55.00
PRÉPARÉE EN SALLE +10.00	
<b>LE CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ, JUS AU CUMIN,</b>	49.00
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, TARTARE DE <b>LÉGUMES MÉDITERRANÉENS</b>	
<b>BROCHETTES D'AIGUILLETES DE VOLAILLE,</b>	38.00
MARINÉES <b>TANDOORI</b> , PAIN PITA ET SAUCE YOGOURT	
<b>LA CÔTE DE VEAU «ORIGINE» SUISSE (300G)</b>	55.00
<b>LE RIBEYE ARGENTIN « OJO DE AGUA » (250G)</b>	46.00
<b>LE FILET DE BŒUF « ANGUS SUISSE »</b>	
MINI : 120G	41.00
CLASSIC : 200G	54.00
CHEF : 250G	65.00
<b>LA CÔTE DE BŒUF SUISSE « DRY AGED »</b>	15.00/100G
POUR 2 PERSONNES (ENVIRON 800G)	
<b>LA CÔTE DE BŒUF « ROYAL KROWA »</b>	16.00/100G
POUR 2 PERSONNES (ENVIRON 1200G)	

GRILLADES SERVIES AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS.  
(CHOIX SUR LA PAGE SUIVANTE)



## LES SAUCES

---

JUS DE BŒUF À LA MOELLE  
SAUCE **CHIMICHURRI**  
**BEURRE** MAÎTRE D'HÔTEL  
SAUCE **ROQUEFORT**  
SAUCE **BBQ** AU JACK DANIEL'S  
CRÈME DE **POIVRE VERT**

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 3.00

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

POMMES **Frites**  
POMMES **Frites** À L'HUILE DE TRUFFE ET PARMESAN +4.00  
**EPINARDS** FRAIS POÊLÉS À L'AIL  
**POMMES DE TERRE NOUVELLES** GRILLÉES, SÉRÉ AUX HERBES  
**PÂTES FRAÎCHES** : TAGLIONI AU BEURRE  
**LÉGUMES MÉDITERRANÉENS** GRILLÉS ET PESTO DE BASILIC  
**HARICOTS VERTS** FRAIS POÊLÉS AUX ÉCHALOTES

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : 6.00



## LES GLACES ET SORBETS

---

1 BOULE	4.50
2 BOULES	9.00
3 BOULES	12.00

**GLACES** : CHOCOLAT, CAFÉ, DOUBLE CRÈME & MERINGUE, VANILLE, PISTACHE

**SORBETS** : FRAISE, VERVEINE, ABRICOT DU VALAIS, CITRON, BERGAMOTE

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

---

BŒUF, VEAU, POULET : SUISSE (SAUF APPELLATION SPÉCIALE)

FOIE GRAS : FRANCE

PINTADE : FRANCE

SOLE : ICELAND/HOLLAND

BAR : GRÈCE

AGNEAU : NEW ZEALAND (PEUT CONTENIR DES ANTIBIOTIQUES)

BŒUF ROYAL KROWA : POLOGNE

BŒUF WAGYU : AUSTRALIE

SAUMON : ÉCOSSE

PAIN COUPÉ ET BUNS : BOULANGERIE PANINO VEVEY / TOAST OS À MOËLLE : ALLEMAGNE