

## LE BUSINESS LUNCH

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

**ENTRÉE** 14.00

### VELOUTÉ DE PETITS POIS

Crèmeux au fromage frais,  
citron confit

**PLAT** 25.00

### CREVETTES SAUTÉES À LA PROVENÇALE

Riz parfumé, wok de légumes

**VÉGÉTARIEN** 25.00

### RISOTTO « ROSSA » À LA BETTERAVE

Émulsion au parmesan

**DESSERT** 14.00

### PAIN PERDU

Sauce chocolat,  
glace caramel salé

# Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

## MENU COMPLET

45.00

ENTRÉE + PLAT

-----

PLAT + DESSERT

36.00

## TARTARE DE BOEUF SUISSE

Tartare à la « grenobloise »,  
œufs durs, câpres, persil,  
citron

36.00

## BURGER DU MOMENT

Pulled pork,  
Raclette, cornichons,  
Mesclun et pommes frites

36.00

# Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

## LE BUSINESS LUNCH

The week from 31st of March to 4th of April 2025

### STARTER

14.00

#### CREAMY GREEN PEA VELOUTÉ

With fresh cheese, candied lemon

### MAIN COURSE

25.00

#### PROVENÇAL-STYLE SAUTÉED SHRIMP

Fragrant rice, vegetable wok

### VEGETARIAN

25.00

#### "ROSSA" BEETROOT RISOTTO

Parmesan emulsion

### DESSERT

14.00

#### FRENCH TOAST

Chocolate sauce,  
salted caramel ice cream

### FULL MENU

45.00

### STARTER + MAIN

### MAIN+ DESSERT

36.00

## SWISS BEEF TARTARE

Grenobloise-style tartare,  
hard-boiled eggs, capers,  
parsley, lemon

36.00

## BURGER OF THE MOMENT

Pulled pork,  
Raclette cheese, gherkins,  
Mesclun and french fries

36.00