

## LE BUSINESS LUNCH

Semaine du 24 au 28 mars 2025

### ENTRÉE

14.00

#### SALADE DE RAMPON

Croûtons et filet de caille fumé

### PLAT

25.00

#### DEMI-COQUELET RÔTI À LA BASQUAISE

Pommes wedges,  
Caviar d'aubergine

### VÉGÉTARIEN

25.00

#### RAVIOLES AUX ASPERGES VERTES ET BOLETS

Parmesan râpé

### DESSERT

14.00

#### TARTELETTE AU CITRON

Meringuée classique,  
Glace à la pistache

# Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

### MENU COMPLET

45.00

### ENTRÉE + PLAT

-----

### PLAT + DESSERT

36.00

## TARTARE DE BOEUF SUISSE

Tomates confites, ail des ours,  
Copeaux de parmesan,  
Mesclun et pommes frites

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 March 24th to 28th 2025

**STARTER** 14.00

### LAMB'S LETTUCE SALAD

Croutons and smoked quail fillet

**MAIN COURSE** 25.00

### SPRING CHICKEN

Half-roasted, Basque-style,  
Potato wedges, eggplant caviar

**VEGETARIAN** 25.00

### RAVIOLI WITH GREEN ASPARAGUS AND PORCINI MUSHROOMS

Grated Parmesan

**DESSERT** 14.00

### CLASSIC LEMON MERINGUE TARTLET

Pistachio ice cream

### FULL MENU

45.00

### STARTER + MAIN

-----

### MAIN+ DESSERT

36.00

## SWISS BEEF TARTARE

Tomato confit, wild garlic,  
Parmesan shavings,  
Mesclun salad and french fries

36.00

## BURGER OF THE MOMENT

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

36.00