



MENU DE SAISON

AUTOMNE 2024



moderntimes

HOTEL



TRIBUTE PORTFOLIO

POUR BIEN COMMENCER

EN SOLO OU À PARTAGER

	½	1
MAGRET FUMÉ « MAISON » FARCI AU FOIE GRAS, PAIN TOASTÉ ET FIGUE POCHÉE		29.00
LA TERRINE DE FAISAN DE « PAPI DÉDÉ », À L'ARMAGNAC, SERVIE ENTIÈRE AVEC SES PICKLES DE SAISON	14.00	26.00
LE FOIE GRAS « MAISON », KUMQUAT, MANGUE ET POIVRE DE GUINÉE		26.00
LES HUÎTRES N°3, FINES DE CLAIRE, MARENNES D'OLÉRON, VINAIGRE ÉCHALOTE ET CITRON, 6 PIÈCES		24.00
LA VIANDE SÉCHÉE DE CERF, (80G) PICKLES DE SAISON		29.00
LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL	18.00	
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	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

CAPPUCCINO DE **BUTTERNUT**, CRÈME DE LARD PAYSAN,
NOISETTES DU PIÉMONT 17.00



CAPPUCCINO DE **BUTTERNUT**, VERSION VÉGANE 17.00

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE, MOITIÉ-MOITIÉ 16.00

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 **VEAU** À LA TRUFFE D'AUTOMNE ET PARMESAN 45.00

PORTION DE 150 GRAMMES, SERVIE AVEC **TOASTS** ET **SALADE VERTE**,
Frites ou **ÉPINARDS POÊLÉS**

LE MENU DÉGUSTATION « CHASSE »

PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES 89.00
EN QUATRE SERVICES

🍷 MISE EN BOUCHE

🍷 PITHIVIERS DE **PIGEON** ET **FOIE GRAS**,
JUS À LA **KRIEK** ET **RACINES**

🍷 **LA SELLE DE CHEVREUIL**, CUITE SUR LE GRILL,
JUS À L'ÉPINE-VINETTE, SPÄTZLIS ET GARNITURES DE SAISON

🍷 **LA COUPE « MONT BLANC »**,
MARRON GLACÉ, GRIOTTINES ET CRÈME FOUETTÉE

LE MENU DE SAISON

69.00

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT OU CHOIX INDIVIDUEL

LES ENTRÉES

TARTARE DE VEAU À LA TRUFFE D'AUTOMNE ET PARMESAN 26.00

OU

LES HUÎTRES N°3, FINES DE CLAIRE, MARENNES D'OLÉRON, 24.00
VINAIGRE ÉCHALOTE ET CITRON, 6 PIÈCES

OU

CAPPUCCINO DE BUTTERNUT, (DISPONIBLE ) 17.00
CRÈME DE LARD PAYSAN ET NOISETTES DU PIÉMONT



LES PLATS

CIVET DE CHEVREUIL AU CASSIS, 44.00
SPÄTZLIS, POIRE À BOTZI ET CHOU ROUGE AUX ÉPICES

OU

FILET DE TURBOT À L'UNILATÉRALE, GRENOBLOISE AUX COQUES, 54.00
FREGOLA ET CAROTTE FANES

OU

 L'ASSIETTE DU CHASSEUR BREDUILLE, 34.00
POIRE À BOTZI, COING CONFIT, CHOU ROUGE ÉPICÉ,
CHOUX DE BRUXELLES, SPÄTZLIS ET MARRONS AUX AGRUMES



LES DESSERTS

LA POIRE WILLIAMS POCHÉE AUX ÉPICES 16.00
FARCIE AU PRALINÉ ET CRÈMEUX CHOCOLAT MBO 71%

OU

SPHÈRES DE CHEESECAKE À LA COCO 16.00
ESPUMA CHOCOLAT IVOIRE, FRUIT DE LA PASSION

OU

FROMAGES DU MOMENT 17.00

AU GRILL

GRILLADES DE LA SEMAINE, SERVIES MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU VENDREDI :
GRILLADES POISSON OU VIANDE : DEMANDEZ À NOS SERVEURS.

LA SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE ENTIÈRE, (ENVIRON 500G) 55.00
PRÉPARÉE EN SALLE +10.00

LE RIBEYE ARGENTIN « OJO DE AGUA » (250G) 46.00

LE FILET DE BŒUF « ANGUS SUISSE »

MINI : 120G 41.00

CLASSIC : 200G 54.00

CHEF : 250G 65.00

LA CÔTE DE BŒUF SUISSE « DRY AGED » 15.00/100G
POUR 2 PERSONNES (ENVIRON 800G)

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

LA CHASSE

LA SELLE DE CHEVREUIL, DÈS 2 PERSONNES 67.00
GRILLÉE, PUIS RÔTIE SUR SON COFFRE, PAR PERSONNE
JUS À L'ÉPINE-VINETTE, GARNITURES CHASSE À DISCRÉTION

ENTRECÔTE DE CERF, (ENV. 220G) 49.00
FAÇON « TIGRE QUI PLEURE »,
GARNITURES CHASSE À DISCRÉTION

BALLOTINE DE FAISAN AUX BOLETS, 41.00
CHOU FARCI AU FOIE GRAS, SAUCE ALBUFERA,
GARNITURES CHASSE À DISCRÉTION

LES BURGERS

LE SMOKEY 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

LE CHEDDAR-LOVER 39.00

AVEC *VRAIMENT BEAUCOUP* DE SAUCE CHEDDAR FONDANTE



LE CHICKERIKI 35.00

AVEC UN STEAK CROUSTILLANT VÉGÉTAL

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

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 SUPPLÉMENT +4.00

EPINARDS FRAIS POÊLÉS À L'AIL

SPÄTZLIS

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIOLINI AU BEURRE

GARNITURES DU CHASSEUR (POIRE À BOTZI, COING CONFIT, CHOU ROUGE ÉPICÉ,
CHOUX DE BRUXELLES, SPÄTZLIS ET MARRONS AUX AGRUMES)

LÉGUMES RACINES

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : 6.00

POUR BIEN TERMINER

LA POIRE WILLIAM POCHÉ AUX ÉPICES, 16.00
FARCIE AU PRALINÉ ET CRÉMEUX CHOCOLAT MBO 71%

LA COUPE « MONT BLANC », 15.00
MARRON GLACÉ, GRIOTTINES ET CRÈME FOUETTÉE

SPHÈRES DE CHEESECAKE À LA COCO, 16.00
ESPUMA CHOCOLAT IVOIRE, FRUIT DE LA PASSION

DESSERT DE LA SEMAINE 15.00

FROMAGES DU MOMENT 17.00

LES GLACES ET SORBETS

1 BOULE 4.50
2 BOULES 9.00
3 BOULES 12.00

GLACES : CHOCOLAT, CAMEL SALÉ, COCO, CAFÉ,
DOUBLE CRÈME & MERINGUE, VANILLE, PISTACHE

SORBETS : FRAISE, FRAMBOISE, POMME VERTE, LITCHI,
POIRE, MANGUE, ABRICOT DU VALAIS, BERGAMOTE

AJOUTEZ DE LA SAUCE CHOCOLAT OU DE 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)

CANARD, FOIE GRAS, PIGEON : FRANCE

CERF, CHEVREUIL : ALLEMAGNE / AUTRICHE

FAISAN : ROYAUME-UNI

SOLE : HOLLANDE

TURBOT : ESPAGNE

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

TRUFFE D'AUTOMNE : SUISSE / ITALIE



moderntimes

HOTEL

—
TRIBUTE PORTFOLIO



@MODERNTIMESHOTEL



@MODERN TIMES HOTEL VEVEY