



## Menu Terminal 60

Amuse-bouche

\*\*\*

Asperges tièdes de Saillon - jambon de Parme

Sauce mayonnaise parfumée au persil plat

OU

Salade de crevettes Black Tiger – saumon fumé

Câpres – oignons – panaché de salades

\*\*\*

Entrecôte de bœuf – sauce morilles

Pommes frites – bouquet de légumes

\*\*\*

Coupe Terminal 60

Fraises – glace vanille

Crème double de la Gruyère – meringue de Botterens

Fr. 64.00



## Asperges blanches - Production Max Spycher - Saillon

	Entrée	Plat
<b>Crème d'asperges à la julienne de jambon cru</b>	Fr. 12.00	
<b>Asperges tièdes de Saillon</b>	Fr. 27.00	Fr. 38.00
Sauce mayonnaise parfumée au persil plat		
<b>Asperges tièdes de Saillon - jambon de Parme</b>	Fr. 28.00	Fr. 41.00
Sauce mayonnaise parfumée au persil plat		

## Nos gourmandises

<b>Chèvre frais de Grimisuat</b>	Fr. 19.00	Fr. 26.00
Rondelles de tomates grappes - huile d'olive au basilic Duo d'asperges - saladine de saison		
<b>Salade de crevettes Black Tiger et saumon fumé</b>	Fr. 21.00	Fr. 29.00
Saumon fumé - câpres - oignons - crevettes Black Tiger Saladine de saison		
<b>Carpaccio de bœuf - Duo d'asperges</b>	Fr. 26.00	Fr. 37.00
Tomates séchées - basilic - huile d'olive vierge Pain de campagne grillé - pommes frites		
<b>Ravioles aux asperges</b>		Fr. 38.00
Sauce aux morilles à la crème Poêlée d'asperges blanches et vertes		
<b>Risotto parfumé au safran</b>		Fr. 41.00
Crevettes Black Tiger - poêlée d'asperges blanches et vertes		
<b>Filet mignon de porc - sauce morilles</b>		Fr. 41.00
Poêlée d'asperges blanches et vertes Pommes allumettes Saladine de saison en entrée		
<b>Rack d'agneau - beurre Café de Paris</b>		Fr. 49.00
Poêlée d'asperges blanches et vertes Pommes allumettes Saladine de saison en entrée		



## Nos salades

	Entrée	Plat
<b>Salade verte</b>	Fr. 10.50	
<b>Salade mêlée</b>	Fr. 11.50	Fr. 22.50
<b>Salade Super Puma</b> Panaché de salades - cervelas - dés de gruyère Quartiers de tomates - œufs cuits durs		Fr. 26.50
<b>Salade des Mayens</b> Jambon cru - viande séchée - fromage d'alpage Saladine de Saison		Fr. 29.50
<b>Salade César</b> Poulet grillé - croûtons - salade verte - tomates - copeaux de parmesan		Fr. 31.50
<b>Saladine de filets de perches tièdes</b> Vinaigrette à l'huile d'olive - jus de citron	Fr. 25.50	Fr. 35.50
<b>Salade Landaise</b> Foie gras de canard - magret fumé - saladine de saison	Fr. 28.50	Fr. 38.50

## Le Chef vous propose

<b>Paillard de poulet au grill - beurre aux herbes</b> Pommes frites - Saladine de saison		Fr. 32.50
<b>Roastbeef froid - sauce tartare</b> Pommes frites - Saladine de saison		Fr. 38.50
<b>Tartare de rumpsteak de bœuf coupé minute 180 gr</b> Parfumé au cognac - pommes frites - pain grillé Saladine de saison en entrée		Fr. 45.50
<b>Filets de perches meunière - sauce tartare</b> Pommes frites - panaché de légumes Saladine de saison en entrée		Fr. 45.50

## Tradition du terroir

<b>Ardoise valaisanne</b> Viande séchée - lard sec aux herbes - jambon cru villageois Saucisse à l'ail - saucisse à la betterave rouge - pain de seigle aux fruits Tomme de Lens - fromage d'alpage		Fr. 34.50
<b>Ardoise de viande séchée 160 gr</b>		Fr. 35.50



## Nos burgers

- Beefburger Terminal 60 – pommes frites** Fr. 33.50  
Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal  
Rondelles de tomates – oignons – laitue  
Sauce mayonnaise piquante
- Cheeseburger Aéroport – pommes frites** Fr. 33.50  
Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal  
Tranche de fromage - rondelles de tomates – oignons – laitue  
Sauce cocktail
- Végécoptère – pommes frites** Fr. 33.50  
Hamburger végétarien – bun artisanal  
Rondelles de tomates – oignons – laitue  
Sauce cocktail

## Pizza - Pinsa Romana Spécialité de la région de Rome



- Margherita** Fr. 22.50  
Sauce tomates - basilic - mozzarella
- Aéroport** Fr. 24.50  
Sauce tomates - mozzarella - basilic – rucola  
Fines tranches de jambon cuit - jambon Helvetica grand cru 18 mois
- Trio** Fr. 28.50  
Saumon fumé - rucola - oignons rouges  
Mozzarella di Bufala - tomates grappes - basilic  
Jambon de Parme – chips de parmesan - rucola

## Fondue Terminal 60 220 gr/pers.

- Bouillon au vin rouge VS - légumes frais – champignons
- Rumpsteak de bœuf Black Angus – poitrine de poulet** Fr. 43.50
- Rumpsteak de bœuf Black Angus** Fr. 46.50  
3 sortes de sauces tartare – ail – piment  
Pommes frites - salade de saison en entrée
- Supplément viande 100 g Fr. 10.50



## Les viandes au grill

Servies avec une saladine de saison en entrée

### ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF

Entrecôte de bœuf Barras 300 gr	Fr. 60.00
Entrecôte de bœuf 200 gr	Fr. 48.50
Filet de bœuf 180 gr	Fr. 53.50
Steak de bœuf 200 gr	Fr. 36.50

### Garnitures

Pommes frites - Panaché de légumes

### Sauce à choix

Poivre vert - Beurre de Génépi - Forestière

## Pierrade

### ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF



200 gr Entrecôte de bœuf	Fr. 48.50
180 gr Filet de bœuf	Fr. 53.50
Pommes frites - Panaché de légumes	
Trio de sauces	
Saladine de saison en entrée	

### PORK MEAT

Cordon bleu maison	Fr. 35.50
Bouquet de légumes – pommes frites	
Saladine de saison en entrée.	

Provenance viandes : Suisse – Allemagne – Autriche – Argentine – Australie – Canada

Poissons et crustacés : Vietnam – Thaïlande – France – Estonie