



## CHARBONNADE TERMINAL 60

**Entrecôte de bœuf Black Angus 250 gr/pers.**

**FR. 48.50**

4 sortes de sauces tartare - ail - piment - curry

Pommes frites

Saladine de saison en entrée

**Entrecôte de bœuf Black Angus 130 gr/pers.**

**FR. 49.50**

**Côtelettes d'agneau 130 gr/pers.**

Supplément viande 100 gr

**FR. 10.50**



### MENU PROMOTIONNEL

MARDI SOIR - MERCREDI SOIR - JEUDI SOIR

Buffet de salades  
\*\*\*\*

Entrecôte parisienne de bœuf  
ou  
Paillard de poulet jaune

Sauce à choix  
Poivre vert - champignons - Café de Paris  
Pommes frites  
Bouquet de légumes  
\*\*\*\*

Buffet de glaces Mövenpick - crème chantilly

**34.-**



## Gourmandises de saison

### Délice Ozenit

Fr. 36.50

Melon Charentais – salami piquant – jambon de Parme  
Copeaux de parmesan – crevettes Black Tiger – salade verte  
Saumon fumé de Norvège – tomates – mozzarella di bufala

### Accompagné 1 dl Heida de la Cave Ozenit

Fr. 39.50

### Entrecôte de bœuf Tagliata 200 gr

Fr. 46.50

Rucola – copeaux de parmesan – pommes country  
Saladine de saison en entrée

## Poke Bowl

### Végétarien

Fr. 27.50

Avocat – carottes – maïs – mangue – ananas – betterave  
Graines de courge et tournesol grillées  
Riz vinaigré – sauce soja – yoghourt grec aux herbes fraîches

### De la mer

Fr. 33.50

Saumon fumé – crevettes Black Tiger  
Avocat – carottes – maïs – mangue – ananas – betterave  
Graines de courge et tournesol grillées  
Riz vinaigré – sauce soja – yoghourt grec aux herbes fraîches

## Fondue Terminal 60 220 gr/pers.

Bouillon au vin rouge VS - légumes frais – champignons

### Rumpsteak de bœuf Black Angus – poitrine de poulet

Fr. 42.50

### Rumpsteak de bœuf Black Angus

Fr. 45.50

4 sortes de sauces tartare – ail – piment - curry  
Pommes frites  
Saladine de saison en entrée

Supplément viande 100 gr

Fr. 10.50

## Charbonnade Terminal 60



### Entrecôte de bœuf Black Angus 250 gr/pers.

Fr. 48.50

4 sortes de sauces tartare – ail – piment - curry  
Pommes frites  
Saladine de saison en entrée

### Entrecôte de bœuf Black Angus 130 gr/pers.

Fr. 49.50

### Côtelette d'agneau 130 gr/pers.

Supplément viande 100 gr

Fr. 10.50



## Nos saveurs estivales

	Entrée	Plat
<b>Salade verte</b>	Fr. 10.50	
<b>Salade mêlée</b>	Fr. 11.50	Fr. 22.50
<b>Salade Super Puma</b>		Fr. 25.50
Panaché de salades – cervelas – dés de gruyère Quartiers de tomates – œufs cuits durs		
<b>Tomates - mozzarella di bufala</b>	Fr. 18.50	Fr. 25.50
À l'huile d'olive et basilic Saladine de saison		
<b>Salade des Mayens</b>		Fr. 27.50
Jambon cru – viande séchée – lard sec aux herbes Fromage d'alpage – saladine de saison		
<b>Salade Niçoise</b>		Fr. 27.50
Salade verte – pommes de terre en vinaigrette – thon Anchois – olives – tomates – haricots verts – antipasti Œufs cuits durs		
<b>Salade Paysanne</b>		Fr. 27.50
Salade verte – tomates – chanterelles – œufs cuits durs Sérac – lardons – croûtons		
<b>Melon Charentais – jambon de Parme 18 mois</b>	Fr. 21.50	Fr. 29.50
<b>Salade Océane</b>	Fr. 22.50	Fr. 29.50
Saumon fumé – câpres – oignons – crevettes Black Tiger Panaché de salades		
<b>Vitello tonnato</b>	Fr. 23.50	Fr. 29.50
Fines tranches de veau – sauce au thon – câpres Saladine de saison		
<b>Salade César</b>		Fr. 29.50
Filets de poulet jaune grillés – croûtons – salade verte Tomates – copeaux de parmesan		
<b>Saladine de filets de perches tièdes</b>	Fr. 24.50	Fr. 34.50
Vinaigrette à l'huile d'olive – jus de citron		