



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



## Clubs sandwichs

- Club sandwich au jambon cuit – pommes frites** Fr. 22.50  
Pain toasté - jambon cuit - feuilles de salade  
Rondelles de tomates - cornichons - mayonnaise
- Club sandwich au roastbeef – pommes frites** Fr. 23.50  
Pain toasté - roastbeef - rondelles de tomates - œufs cuit durs  
Feuilles de salade - mayonnaise
- Club sandwich au saumon fumé – pommes frites** Fr. 24.50  
Pain toasté - saumon fumé - feuilles de salade  
Rondelles de tomates - mayonnaise

## Nos burgers

- Beefburger Terminal 60 – pommes frites** Fr. 32.50  
Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal  
Rondelles de tomates – oignons – laitue  
Sauce mayonnaise piquante
- Cheeseburger Aéroport – pommes frites** Fr. 32.50  
Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal  
Tranche de fromage – rondelles de tomates – oignons – laitue  
Sauce cocktail
- Végécoptère – pommes frites** Fr. 32.50  
Hamburger végétarien – bun artisanal  
Rondelles de tomates – oignons – laitue  
Sauce cocktail

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



- Margherita** Fr. 21.50  
Sauce tomates – basilic – mozzarella
- Aéroport** Fr. 23.50  
Sauce tomates – mozzarella – basilic – rucola  
Fines tranches de jambon cuit – jambon de Parme
- Trio** Fr. 27.50  
Saumon fumé – rucola – oignons rouges  
Mozzarella di bufala – tomates grappes – basilic  
Jambon de Parme – copeaux de parmesan – rucola



## Le Chef vous propose

	Entrée	Plat
<b>Paillard de poulet au grill - beurre aux herbes</b> Pommes frites – saladine de saison		Fr. 31.50
<b>Brochettes de poulet marinées façon thaï – sauce Satay</b> Panaché de salades – pommes country		Fr. 31.50
<b>Carpaccio de bœuf</b> Tomates séchées – copeaux de parmesan - rucola Huile d'olive au basilic – pain de campagne grillé Pommes frites – saladine de saison	Fr. 24.50	Fr. 35.50
<b>Roastbeef froid - sauce tartare</b> Pommes frites – saladine de saison		Fr. 37.50
<b>Tartare de rumpsteak de bœuf coupé minute 180 gr</b> Parfumé au cognac – pommes frites – pain grillé Saladine de saison en entrée		Fr. 44.50
<b>Filets de perches meunière – sauce tartare</b> Pommes frites – bouquet de légumes Saladine de saison en entrée		Fr. 44.50
<b>Rack d'agneau – beurre Café de Paris</b> Pommes country – bouquet de légumes Saladine de saison en entrée		Fr. 47.50
<b>Les pâtes - les œufs</b>		
<b>Omelette 4 œufs - pommes frites</b> A choix jambon – fromage – légumes		Fr. 20.50
<b>Spaghetti napolitaine</b>		Fr. 22.50
<b>Spaghetti à choix – bolognaise – forestière</b>		Fr. 24.50
<b>Tradition du terroir</b>		
<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. 32.50
<b>Ardoise de viande séchée 160 gr</b>		Fr. 34.50

## Les viandes au grill

Servies avec une saladine de saison en entrée

### ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF

Entrecôte de bœuf Barras 300 gr	Fr. 58.50
Entrecôte de bœuf 200 gr	Fr. 46.50
Filet de bœuf 180 gr	Fr. 51.50
Steak de bœuf 200 gr	Fr. 35.50

### 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. 46.50
180 gr Filet de bœuf	Fr. 51.50
Pommes frites - panaché de légumes	
Trio de sauces	
Saladine de saison en entrée	



### PORK MEAT

<b>Cordon bleu maison</b>	Fr. 34.50
Pommes frites – bouquet de légumes	
Saladine de saison en entrée	
<b>Filet mignon de porc – sauce morilles</b>	Fr. 39.50
Pommes country – bouquet de légumes	
Saladine de saison en entrée	

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

Poissons et crustacés : Vietnam – Thaïlande – France – Estonie