



Vitello tonnato
Fines tranches de veau – sauce au thon – câpres
Saladine de saison

ou

Melon – jambon de Parme – mozzarella di bufala

Entrecôte de bœuf Black Angus Tagliata
Rucola et copeaux de parmesan
Pommes country – légumes grillés

Coupe Terminal 60
Fraises du Valais – glace vanille
Crème double de la Gruyère – meringue de Botterens

Fr. 64.--

Gourmandises de saison

Délice Ozenit

Fr. 38.50

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. 41.50

Entrecôte de bœuf Tagliata 200 gr

Fr. 48.50

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

Poke Bowl

Végétarien

Fr. 29.50

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. 35.50

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 Fr. 43.50

Poitrine de poulet jaune

Rumpsteak de bœuf Black Angus Fr. 46.50

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. 50.50

4 sortes de sauces tartare - ail - piment - curry

Pommes frites

Saladine de saison en entrée

Entrecôte de bœuf Black Angus 130 gr/pers. Fr. 51.50

Côtelettes d'agneau 130 gr/pers.

Supplément viande 100 gr Fr. 10.50

Le Chef vous propose

Entrée

Plat

Paillard de poulet au grill - beurre aux herbes

Pommes frites - saladine de saison

Fr. 32.50

Brochettes de poulet marinées façon thaï - sauce Satay

Panaché de salades - pommes country

Fr. 32.50

Carpaccio de bœuf

Tomates séchées - copeaux de parmesan - rucola

Huile d'olive au basilic - pain de campagne grillé

Pommes frites - saladine de saison

Fr. 26.50

Fr. 37.50

Roastbeef froid - sauce tartare

Pommes frites - saladine de saison

Fr. 38.50

Tartare de rumpsteak de bœuf coupé minute 180 gr

Parfumé au cognac - pommes frites - pain grillé

Saladine de saison en entrée

Fr. 45.50

Filets de perches meunière - sauce tartare

Pommes frites - bouquet de légumes

Saladine de saison en entrée

Fr. 45.50

Rack d'agneau - beurre Café de Paris

Pommes country - bouquet de légumes

Saladine de saison en entrée

Fr. 49.50



Nos saveurs estivales

	Entrée	Plat
Salade verte	Fr. 10.50	
Salade mêlée	Fr. 11.50	Fr. 22.50
Salade Super Puma		Fr. 26.50
Panaché de salades – cervelas – dés de gruyère Quartiers de tomates – œufs cuits durs		
Tomates - mozzarella di bufala	Fr. 19.50	Fr. 27.50
À l'huile d'olive et basilic Saladine de saison		
Salade des Mayens		Fr. 29.50
Jambon cru – viande séchée – lard sec aux herbes Fromage d'alpage – saladine de saison		
Salade Niçoise		Fr. 29.50
Salade verte – pommes de terre en vinaigrette – thon Anchois – olives – tomates – haricots verts – antipasti Œufs cuits durs		
Salade Paysanne		Fr. 29.50
Salade verte – tomates – chanterelles – œufs cuits durs Sérac – lardons – croûtons		
Melon Charentais – jambon de Parme 18 mois	Fr. 22.50	Fr. 31.50
Salade Océane	Fr. 24.50	Fr. 31.50
Saumon fumé – câpres – oignons – crevettes Black Tiger Panaché de salades		
Vitello tonnato	Fr. 24.50	Fr. 31.50
Fines tranches de veau – sauce au thon - câpres		
Salade César		Fr. 31.50
Filets de poulet jaune grillés – croûtons – salade verte Tomates – copeaux de parmesan		
Saladine de filets de perches tièdes	Fr. 25.50	Fr. 35.50
Vinaigrette à l'huile d'olive – jus de citron		



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 de Parme

Trio Fr. 28.50

Saumon fumé – rucola – oignons rouges

Mozzarella di bufala – tomates grappes – basilic

Jambon de Parme – copeaux de parmesan – rucola

Tradition du terroir

Ardoise valaisanne Fr. 34.50

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

Ardoise de viande séchée 160 gr Fr. 35.50



Les viandes au grill

Servies avec une saladinne de saison en entrée

ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF

Entrecôte de bœuf Barras 300 gr	Fr. 60.50
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

180 gr Filet de bœuf

Pommes frites – panaché de légumes

Trio de sauces

Saladinne de saison en entrée



Fr. 48.50

Fr. 53.50

PORK MEAT

Cordon bleu maison

Fr. 36.50

Pommes frites – bouquet de légumes

Saladinne de saison en entrée

Filet mignon de porc – sauce morilles

Fr. 41.50

Pommes country – bouquet de légumes

Saladinne de saison en entrée

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

Poissons et crustacés : Vietnam – Thaïlande – France – Estonie