

RESTAURANT DE L'AÉROPORT TERMINAL60 À SION

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT



WWW.TERMINAL60.CH



027 322 00 71

CHASSE 2026

**SAMEDI 19 SEPTEMBRE
JUSQU'AU DIMANCHE
15 NOVEMBRE**



BRISOLÉE 2026

**SAMEDI 26 SEPTEMBRE
JUSQU'AU DIMANCHE
22 NOVEMBRE**



BUFFET SAVEURS DU MONDE 2026

BUFFET FROID-BUFFET CHAUD
BUFFET DE DESSERTS

**SAMEDI 21 NOVEMBRE
SAMEDI 28 NOVEMBRE
SAMEDI 19 DÉCEMBRE**





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