



## Nos gourmandises

### Huîtres

Huîtres Marennes Oléron no 2 – Charente-Maritime

3 pces

Fr. 12.00

6 pces

Fr. 24.00

1 boîte

**Caviar District** (œufs d'esturgeon)

20 g

Fr. 48.00

30 g

Fr. 68.00

50 g

Fr. 98.00

**Assiette de la mer** (6 huîtres et 20 g de caviar)

Fr. 68.00

Entrée

Plat

**Salade de crevettes Black Tiger et saumon fumé**

Fr. 19.00

Fr. 28.50

Saumon fumé – câpres – oignons – crevettes Black Tiger  
Panaché de salades

**Canard croustillant – sauce aigre-douce**

Fr. 35.00

Nouilles jaunes aux légumes

**Choucroute**

Fr. 37.00

8 sortes de viandes – lard fumé – lard aux herbes  
Saucisson vaudois – jambonneau – cou de porc fumé  
Jambon campagnard – travers de porc fumé  
Saucisse de Vienne  
Pommes nature

**Crevettes Black Tiger**

Fr. 38.50

Au curry rouge – lait de coco – basilic thai  
Nouilles jaunes aux légumes croquants

**Risotto parfumé au safran**

Fr. 39.50

Crevettes Black Tiger – Légumes grillés

**Filet mignon de porc – sauce morilles**

Fr. 39.50

Pommes frites - Bouquet de légumes  
Saladine de saison en entrée



## Nos salades

	entrée	plat
<b>Salade verte</b>	Fr. 10.50	
<b>Salade mûlée</b>	Fr. 11.50	
<b>Salade Super Puma</b> Panaché de salades - cervelas - dés de gruyère Quartiers de tomates - œufs cuits durs		Fr. 25.50
<b>Salade des Mayens</b> Jambon cru - viande séchée - fromage d'alpage Saladine de Saison		Fr. 27.50
<b>Salade César</b> Poulet grillé - 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
<b>Salade Landaise</b> Foie gras de canard - magret fumé - saladine de saison	Fr. 26.50	Fr. 36.50

## Le Chef vous propose

<b>Paillard de poulet au grill - beurre aux herbes</b> Pommes frites - Saladine de saison	Fr. 31.50
<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 - panaché de légumes Saladine de saison en entrée	Fr. 44.50

## Les pâtes - les œufs

<b>Omelette 4 œufs - pommes frites</b> A choix jambon - fromage - légumes	Fr. 20.50
<b>Spaghetti napolitaine</b>	Fr. 22.50
<b>Spaghetti a choix - bolognaise - forestière</b>	Fr. 24.50

## 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. 32.50
<b>Ardoise de viande séchée 160 gr</b>	Fr. 34.50



## Club Sandwiches

### 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 Helvetica grand cru 18 mois

#### Trio

Fr. 27.50

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. 42.50

### Rumpsteak de bœuf Black Angus

Fr. 45.50

3 sortes de sauces tartare - ail - piment

Pommes frites - saladine de saison en entrée

Supplément viande 100 g

Fr. 10.50



## Les viandes au grill

Servies avec une saladin 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 Généri - 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

Cordon bleu maison	Fr. 34.50
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