

Charbonnade Terminal 60

Entrecôte de bœuf Black Angus 240 gr/pers. 3 sortes de sauces tartare – ail – piment Pommes frites Saladine de saison en entrée	Fr. 50.00
Supplément viande 100 gr.	Fr. 10.50

Fondue Terminal 60 220 gr/pers.

Bouillon au vin rouge VS - légumes frais – champignons	
Rumpsteak de bœuf Black Angus – poitrine de poulet	Fr. 43.50
Rumpsteak de bœuf Black Angus	Fr. 46.50
3 sortes de sauces tartare – ail – piment Pommes frites Saladine de saison en entrée	
Supplément viande 100 gr.	Fr. 10.50

Pizza - Pinsa Romana Spécialité de la région de Rome



Margherita Sauce tomates - basilic - mozzarella	Fr. 22.50
Aéroport Sauce tomates - mozzarella - basilic – rucola Fines tranches de jambon cuit - jambon de Parme	Fr. 24.50
Trio Saumon fumé - rucola - oignons rouges Mozzarella di Bufala - tomates grappes - basilic Jambon de Parme – chips de parmesan - rucola	Fr. 28.50

Nos saveurs estivales

	Entrée	Plat
Salade verte	Fr. 10.50	
Salade mêlée	Fr. 11.50	Fr. 22.50
Saladine de filets de perches tièdes Vinaigrette à l'huile d'olive - jus de citron	Fr. 25.50	Fr. 35.50
Salade Océane Saumon fumé – câpres – oignons – crevettes Black Tiger Panaché de salades		Fr. 30.50
Salade Niçoise Salade verte – pommes de terre en vinaigrette – thon - anchois – olives – Tomates – haricots verts – antipasti Œufs cuits durs		Fr. 29.50
Salade Super Puma Panaché de salades - cervelas - dés de gruyère Quartiers de tomates - œufs cuits durs		Fr. 26.50
Salade des Mayens Jambon cru – viande séchée – lard sec aux herbes - fromage d'alpage Saladine de Saison		Fr. 29.50
Salade Paysanne Salade verte – tomates – chanterelles – œufs cuits durs Sérac - lardons – croutons.		Fr. 29.50
Salade César Poulet grillé – croûtons – salade verte – tomates - copeaux de parmesan		Fr. 31.50

Tradition du terroir

Ardoise valaisanne 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. 34.50
Ardoise de viande séchée 160 gr		Fr. 35.50

Le Chef vous propose

	Entrée	Plat
Filets de perches meunière – sauce tartare Pommes frites - bouquet de légumes Saladine de saison en entrée		Fr. 45.50
Brochettes de poulet marinées façon thaï – sauce Satay Panaché de salades – pommes allumettes		Fr. 32.50
Paillard de poulet au grill – beurre aux herbes Pommes frites - saladine de saison		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. 26.00	Fr. 37.00
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

Nos burgers

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

Les viandes au grill

Servies avec une saladine de saison en entrée

ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF

Entrecôte de bœuf Barras 300 gr	Fr. 60.00
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 Génèpi - Forestière

Pierrade

ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF

200 gr Entrecôte de bœuf	Fr. 48.50
180 gr Filet de bœuf	Fr. 53.50
Pommes frites - Panaché de légumes	
Trio de sauces	
Saladine de saison en entrée	



PORK MEAT

Cordon bleu maison	Fr. 35.50
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