

MENU Saint-Valentin

SAMEDI 14 FÉVRIER 2026 DÈS 12H ET DÈS 19H

AMUSE-BOUCHE

Tartare de bœuf parfumé au
cognac sur son pain croustillant



Salade de homard et saumon fumé
Vinaigrette à l'huile d'olive et jus de citron



Pavé de filet de bœuf frossini - sauce aux truffes
Pommes duchesse

Bouquet de légumes



Coeur d'amour à la vanille et sa glace framboise
Fruits rouges

Fr. 82.--

Réservez online

www.terminal60.ch ou 027/322.00.71



RESTAURANT DE L'AÉROPORT TERMINAL60 À SION

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT



WWW.TERMINAL60.CH



027 322 00 71

UNE PREMIÈRE AU RESTAURANT DE L'AÉROPORT DE SION !
LE TERMINAL 60, VOUS PROPOSE UN RHUM DÎNER EXCLUSIF,
UNE EXPÉRIENCE INÉDITE MÊLANT
GASTRONOMIE ET SPIRITUEUX D'EXCEPTION.

ANIMÉE PAR **RÉGIS LEMAITRE (WHISKY MY SOLUTION)**
EXPERT PASSIONNÉ, CETTE SOIRÉE UNIQUE VOUS FERA
VOYAGER AU CŒUR DES GRANDS RHUMS,
LE 21 FÉVRIER 2026 DÉBUT DU REPAS SERA ANIMÉ DÈS 19H30.
UNE DÉCOUVERTE SENSORIELLE À NE PAS MANQUER.

2 cl de rhum avec chaque plat, eau minérale et café inclus.

Amuse-bouche

**TARTARE DE SAUMON FUMÉ SUR SON TOAST CROQUANT ET CITRON VERT
CANNE BLEU 2023 - 50% - MARTINIQUE**

1re Entrée :

**CREVETTES BLACK TIGER MARINÉES AU RHUM
HUILE D'OLIVE - GINGEMBRE ET BRUNOISE DE MANGUES FRAÎCHES
LA HECHICERA - 40% - COLOMBIE**

2eme Entrée

**MINI BROCHETTE DE POULET GRILLÉE
POSÉE SUR SON LIT DE PATATES DOUCES
BUMBU XO - 40% - PANAMA**

Trou Sionnais à la Régis

**SORBET CITRON VERT ET PIPETTE DE RHUM
HABITATION VELIER - 57% - JAMAÏQUE**

Plat principal

**ENTRECÔTE BLACK ANGUS, SAUCE POIVRE VERT PARFUMÉE AU RHUM
POMMES COUNTRY. POIVRONS ET COURGETTES GRILLÉS
BRUGAL 1888 - 40% - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**

Dessert

**BEIGNETS DE BANANE ET SA GLACE VANILLE
HAVANA CLUB 15 ANS - 40% - CUBA**

**138.-
PAR PERS.**