

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 rossini - sauce aux truffes
Pommes duchesse

Bouquet de légumes



Cœur 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.**