



## Menu Terminal 60

### Amuse-bouche

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard – magret fumé

Confit d'oignons – toast brioché

\*\*\*

Entrecôte de bœuf Black Angus

Sauce aux champignons

Gratin de poireaux et pommes de terre

Bouquet de légumes

\*\*\*

Flan caramel maison

Crème chantilly

Fr. 68.--



## Huîtres

### Marennes Oléron – Charente-Maritime

Huître Marennes Oléron no 2

3 pces

6 pces

Fr. 12.00

Fr. 24.00

Entrée

Plat

Fr. 21.00

### Saumon fumé de Norvège

Toasts - Salade verte et tomates

### Rognons de veau à la moutarde de Meaux

Gratin de poireaux et pommes de terre

Panaché de légumes

Salade verte et tomates en entrée

Fr. 40.00

## Cochonnaille

### Choucroute

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 natures

Fr. 39.00

### Côte de porc rassie sur l'os

Pommes frites - Panaché de légumes

Sauce au choix : poivre vert – Café de Paris - Forestière

Fr. 38.00

### Atriaux de porc maison – sauce poivre vert

Gratin de poireaux et pommes de terre

Salade verte et tomates en entrée

Fr. 30.00

### Saucisse aux choux Vaudoise 350 gr

Gratin de poireaux et pommes de terre

Salade de racines rouges en entrée

Fr. 28.00

### Boudin 250 gr

Aux pommes Golden et oignons

Gratin de poireaux et pommes de terre

Salade verte et tomates en entrée

Fr. 28.00



## Nos salades

	Entrée	Plat
<b>Salade verte</b>	Fr. 10.50	
<b>Salade mêlée</b>	Fr. 11.50	Fr. 22.50
<b>Salade Super Puma</b> Panaché de salades - cervelas - dés de gruyère Quartiers de tomates - œufs cuits durs		Fr. 26.50
<b>Salade des Mayens</b> Jambon cru - viande séchée - fromage d'alpage Saladine de Saison		Fr. 29.50
<b>Salade César</b> Poulet grillé - croûtons - salade verte - tomates - copeaux de parmesan		Fr. 31.50
<b>Saladine de filets de perches tièdes</b> Vinaigrette à l'huile d'olive - jus de citron	Fr. 25.50	Fr. 35.50
<b>Salade Landaise</b> Foie gras de canard - magret fumé - saladine de saison	Fr. 28.50	Fr. 38.50

## Le Chef vous propose

<b>Paillard de poulet au grill - beurre aux herbes</b> Pommes frites - Saladine de saison	Fr. 32.50
<b>Roastbeef froid - sauce tartare</b> Pommes frites - Saladine de saison	Fr. 38.50
<b>Tartare de rumpsteak de bœuf coupé minute 180 gr</b> Parfumé au cognac - pommes frites - pain grillé Saladine de saison en entrée	Fr. 45.50
<b>Filets de perches meunière - sauce tartare</b> Pommes frites - panaché de légumes Saladine de saison en entrée	Fr. 45.50

## 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. 34.50
<b>Ardoise de viande séchée 160 gr</b>	Fr. 35.50



## Nos burgers

### Beefburger Terminal 60 – pommes frites

Fr. 33.50

Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal  
Rondelles de tomates – oignons – laitue  
Sauce mayonnaise piquante

### Cheeseburger Aéroport – pommes frites

Fr. 33.50

Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal  
Tranche de fromage – rondelles de tomates – oignons – laitue  
Sauce cocktail

### Végécoptère – pommes frites

Fr. 33.50

Hamburger végétal – bun artisanal  
Rondelles de tomates – oignons – laitue  
Sauce cocktail

## Pizza - Pinsa Romana Spécialité de la région de Rome



### Margherita

Fr. 22.50

Sauce tomates - basilic - mozzarella

### Aéroport

Fr. 24.50

Sauce tomates - mozzarella - basilic – rucola  
Fines tranches de jambon cuit - jambon Helvetica grand cru 18 mois

### Trio

Fr. 28.50

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. 43.50

### Rumpsteak de bœuf Black Angus

Fr. 46.50

3 sortes de sauces tartare – ail – piment  
Pommes frites - salade de saison en entrée

Supplément viande 100 g

Fr. 10.50



## 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