



## Menu Terminal 60

### Amuse-bouche

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard – magret fumé

Panaché de salades - confit d'oignons – toast brioché  
ou

Salade de crevettes Black Tiger et saumon fumé

Câpres – oignons – panaché de salades

\*\*\*

Filet de bœuf Black Angus

Sauce morilles

Pommes frites

Bouquet de légumes

\*\*\*

Tiramisu maison en verrine

Fr. 72.--

## Nos gourmandises festives

### Huîtres

3 pces

6 pces

Marennes Oléron – Charente-Maritime

Fr. 12.00

Fr. 24.00

Huître Marennes Oléron no 2

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



## Nos gourmandises

	Entrée	Plat
<b>Salade de crevettes Black Tiger et saumon fumé</b> Saumon fumé – câpres – oignons – crevettes Black Tiger Panaché de salades	Fr. 21.00	Fr. 29.50
<b>Canard croustillant – sauce aigre-douce</b> Nouilles jaunes aux légumes		Fr. 37.00
<b>Choucroute</b> 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
<b>Crevettes Black Tiger</b> Au curry rouge – lait de coco – basilic thai Nouilles jaunes aux légumes croquants		Fr. 40.00
<b>Risotto parfumé au safran</b> Crevettes Black Tiger – Légumes grillés		Fr. 41.00
<b>Filet mignon de porc – sauce morilles</b> Pommes frites - Bouquet de légumes Saladine de saison en entrée		Fr. 41.00



## Nos salades

	Entrée	Plat
<b>Salade verte</b>	Fr. 10.50	
<b>Salade mélée</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

<b>Beefburger Terminal 60 – pommes frites</b>	Fr. 33.50
Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal Rondelles de tomates – oignons – laitue Sauce mayonnaise piquante	
<b>Cheeseburger Aéroport – pommes frites</b>	Fr. 33.50
Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal Tranche de fromage - rondelles de tomates – oignons – laitue Sauce cocktail	
<b>Végécoptère – pommes frites</b>	Fr. 33.50
Hamburger végan – bun artisanal Rondelles de tomates – oignons – laitue Sauce cocktail	

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



<b>Margherita</b>	Fr. 22.50
Sauce tomates - basilic - mozzarella	
<b>Aéroport</b>	Fr. 24.50
Sauce tomates - mozzarella - basilic – rucola Fines tranches de jambon cuit - jambon Helvetica grand cru 18 mois	
<b>Trio</b>	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	
<b>Rumpsteak de bœuf Black Angus – poitrine de poulet</b>	Fr. 43.50
<b>Rumpsteak de bœuf Black Angus</b>	Fr. 46.50
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 salade 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 Génépi - 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