RESTAURANT AEROPORT
TERMINAL 60
SION

Menu St-Hubert

Amuse-bouche

Crème de potiron parfumée au persil plat et lardons fumés

***

Entrée 1 Terrine de sanglier maison – saladine de saison

ou

Entrée 2 Filet mignon de selle de chevreuil – ravioles de chasse

Poêlée de champignons frais à la crème

***

Plat Filet de cerf – sauce Grand Veneur

Spätzlis

Poire à Botzi – confiture d'airelles – choux rouges – marrons glacés

Choux de Bruxelles – pomme Golden

***

Douceur d'Automne à la pomme et aux noisettes parfumée à la cannelle

Menu complet Fr. 74.—

Menu avec 1 entrée Fr. 69.—

La Chasse

	Entrée	Plat
Crème de potiron Parfumée au persil plat et lardons fumés	Fr. 12.50	
Terrine de sanglier – saladine de saison	Fr. 25.00	
Salade Chasseur Saladine de saison – tomates – saucisse de cerf Viande séchée de chasse - champignons grillés – figue	Fr. 26.00	
Champignons d'automne à la crème - œuf mollet Mouillettes aux herbes des montagnes	Fr. 26.00	
Atriaux de cerf – sauce poivre vert Garniture chasse		Fr. 37.00
Civet de cerf Grand-Mère – Garniture chasse		Fr. 38.00
Filet de cerf - sauce poivre vert – Garniture chasse		Fr. 50.00
Noisettes de selle de chevreuil – sauce Grand Veneur Garniture chasse		Fr. 55.00
Garniture chasse Spätzlis – poire à Botzi – confiture d'airelles – choux rouges Marrons glacés - choux de Bruxelles – pomme Golden		
Chasseburger - Spätzlis Viande hachée de cerf et sanglier Bun artisanal - rondelles de tomates – oignons – laitue Sauce mayonnaise piquante		Fr. 36.00
Ravioles de chasse - Filet mignon de selle de chevreuil Poêlée de champignons à la crème		Fr. 46.00
Pierrade **220 gr. Filet de cerf** Sauce Grand Veneur – beurre de Génépi – forestière Garniture chasse – saladine de saison		Fr. 50.00
Fondue Chasseur Terminal 60 dès 2 pers. **220 gr. Filet de cerf – Filet mignon de chevreuil** Sauces tartare – curry – ail - piment Garniture chasse – saladine de saison **Supplément viande 100 gr. Fr. 11.00**	Par pers.	Fr. 50.00
Cœur de selle de chevreuil dès 2 pers. Présentation de la selle à la salle et découpe en cuisine – 2 services **1er service** Spätzlis – choux rouges – marrons glacés – poire à Botzi Confiture d'airelles – sauce Grand Veneur **2ème service** Tagliatelles – choux de Bruxelles - confiture d'airelles Sauce poivre vert	Par pers.	Fr. 69.00

Desserts

Meringue glacée Vanilla dream – vermicelles et mousse de marrons	Fr. 14.00
Douceur d'Automne à la pomme et aux noisettes parfumée à la cannelle	Fr. 15.00

RESTAURANT AÉROPORT TERMINAL 60 SION

Nos salades

	entrée	plat
Salade verte	Fr. 10.50	
Salade mêlée	Fr. 11.50	Fr. 22.50
Salade des Mayens Jambon cru – viande séchée – fromage d'alpage Saladine de saison		Fr. 30.00
Salade César Poulet grillé – croûtons – salade verte – tomates copeaux de parmesan		Fr. 32.00
Saladine de filets de perches tièdes Vinaigrette à l'huile d'olive – jus de citron	Fr. 26.00	Fr. 36.00
Salade Landaise Foie gras de canard – magret fumé – saladine de saison	Fr. 29.00	Fr. 39.00

Le Chef vous propose

Paillard de poulet au grill - beurre aux herbes Pommes frites - Saladine de saison	Fr. 33.00
Roastbeef froid - sauce tartare Pommes frites - Saladine de saison	Fr. 39.00
Tartare de rumpsteak de bœuf coupé minute 180 gr Parfumé au cognac - pommes frites - pain grillé Saladine de saison en entrée	Fr. 45.00
Filets de perches meunière – sauce tartare Pommes frites - panaché de légumes Saladine de saison en entrée	Fr. 45.00

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. 35.00
Ardoise de viande séchée 160 gr	Fr. 37.00

Nos burgers

Beefburger Terminal 60 – pommes frites Fr. 34.00
Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal
Rondelles de tomates – oignons – laitue
Sauce mayonnaise piquante

Cheeseburger Aéroport – pommes frites Fr. 34.00
Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal
Tranche de fromage - rondelles de tomates – oignons – laitue
Sauce cocktail

Végécoptère – pommes frites Fr. 34.00
Hamburger végan – bun artisanal
Rondelles de tomates – oignons – laitue
Sauce cocktail

Pizza - Pinsa Romana
Spécialité de la région de Rome



Margherita Fr. 23.00
Sauce tomates - basilic - mozzarella

Aéroport Fr. 25.00
Sauce tomates - mozzarella - basilic – rucola
Fines tranches de jambon cuit – jambon de Parme 16 mois
Copeaux de parmesan

Trio Fr. 29.00
Saumon fumé - rucola - oignons rouges
Mozzarella di Bufala - tomates grappes - basilic
Jambon de Parme 16 mois – copeaux 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. 44.00

Rumpsteak de bœuf Black Angus Fr. 47.00
Sauces tartare – ail – piment - curry
Pommes frites - saladine de saison en entrée

Supplément viande 100 g Fr. 12.00

Les viandes au grill

Servies avec une saladine de saison en entrée

ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF

Steak de bœuf 200 gr	Fr. 37.00
Entrecôte de bœuf 200 gr	Fr. 49.00
Filet de bœuf 200 gr	Fr. 54.00
Entrecôte de bœuf Barras 340 gr	Fr. 61.00

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. 49.00
200 gr Filet de bœuf	Fr. 54.00

Pommes frites - Panaché de légumes
Trio de sauces
Saladine de saison en entrée

PORK MEAT

Cordon bleu maison	Fr. 37.00

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