



Charbonnade Terminal 60

Entrecôte de bœuf Black Angus 240 gr/pers. 3 sortes de sauces tartare – ail – piment Pommes frites Saladine de saison en entrée	Fr. 50.00
Supplément viande 100 gr.	Fr. 10.50

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 3 sortes de sauces tartare – ail – piment Pommes frites Saladine de saison en entrée	Fr. 46.50
Supplément viande 100 gr.	Fr. 10.50

Pizza - Pinsa Romana Spécialité de la région de Rome



Margherita Sauce tomates - basilic - mozzarella	Fr. 22.50
Aéroport Sauce tomates - mozzarella - basilic – rucola Fines tranches de jambon cuit - jambon de Parme	Fr. 24.50
Trio I. Saumon fumé - rucola - oignons rouges II. Mozzarella di Bufala - tomates grappes - basilic III. Jambon de Parme – chips de parmesan - rucola	Fr. 28.50



Nos saveurs estivales

	Entrée	Plat
Salade verte	Fr. 10.50	
Salade mêlée	Fr. 11.50	Fr. 22.50
Saladine de filets de perches tièdes Vinaigrette à l'huile d'olive - jus de citron	Fr. 25.50	Fr. 35.50
Salade Océane Saumon fumé – câpres – oignons – crevettes Black Tiger Panaché de salades		Fr. 30.50
Salade Super Puma Panaché de salades - cervelas - dés de gruyère Quartiers de tomates - œufs cuits durs		Fr. 26.50
Salade des Mayens Jambon cru – viande séchée – lard sec aux herbes - fromage d'alpage Saladine de Saison		Fr. 29.50
Salade Niçoise Salade verte – pommes de terre en vinaigrette – thon - anchois – olives – Tomates – haricots verts – antipasti Œufs cuits durs		Fr. 29.50
Salade César Poulet grillé – croûtons – salade verte – tomates - copeaux de parmesan		Fr. 31.50

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. 34.50
Ardoise de viande séchée 160gr		Fr. 35.50



Le Chef vous propose

	Entrée	Plat
Filets de perches meunière – sauce tartare Pommes frites - bouquet de légumes Saladine de saison en entrée		Fr. 45.50
Brochettes de poulet marinées façon thaï – sauce Satay Panaché de salades – pommes allumettes		Fr. 32.50
Paillard de poulet au grill – beurre aux herbes Pommes frites - saladine de saison		Fr. 32.50
Carpaccio de bœuf Tomates séchées – copeaux de parmesan - rucola Huile d'olive au basilic – pain de campagne grillé Pommes frites - saladine de saison	Fr. 26.00	Fr. 37.00
Roastbeef froid – sauce tartare Pommes frites - saladine de saison		Fr. 38.50
Tartare de rumpsteak de bœuf coupé minute 180gr Parfumé au cognac - pommes frites - pain grillé Saladine de saison en entrée		Fr. 45.50

Nos burgers

Beefburger Terminal 60 – pommes frites Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal Rondelles de tomates – oignons – laitue Sauce mayonnaise piquante		Fr. 32.50
Cheeseburger Aéroport – pommes frites Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal Tranche de fromage - rondelles de tomates – oignons – laitue Sauce cocktail		Fr. 32.50
Végécoptère – pommes frites Hamburger végétarien – bun artisanal Rondelles de tomates – oignons – laitue Sauce cocktail		Fr. 32.50

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
Filet mignon de porc – sauce aux champignons des bois	Fr. 40.00
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





Charbonnade Terminal 60

Entrecôte de bœuf Black Angus 240 gr/pers. 3 sortes de sauces tartare – ail – piment Pommes frites Saladine de saison en entrée	Fr. 48.50
Supplément viande 100 gr.	Fr. 10.50

Fondue Terminal 60 220 gr/pers.

Bouillon au vin rouge VS - légumes frais – champignons

Rumpsteak de bœuf Black Angus – poitrine de poulet	Fr. 42.50
---	-----------

Rumpsteak de bœuf Black Angus 3 sortes de sauces tartare – ail – piment Pommes frites Saladine de saison en entrée	Fr. 45.50
Supplément viande 100 gr.	Fr. 10.50

Gourmandises de saison

Délice Ozenit	Fr. 36.00
----------------------	-----------

Melon Charentais – jambon de Parme – copeaux de parmesan
Thon mi-cuit – crevettes Black Tiger – saumon fumé de Norvège
Tomates – mozzarella di Bufala – salade verte

Poke Bowl

Végétarien	Fr. 27.00
-------------------	-----------

Avocat – carottes – maïs – mangue – ananas – betterave
Graines de courge et tournesol grillées
Riz vinaigré - sauce soja – yoghourt grec aux herbes fraîches

Saumon fumé et Crevettes Black Tiger	Fr. 33.50
---	-----------

Avocat – carottes – maïs – mangue – ananas – betterave
Graines de courge et tournesol grillées
Riz vinaigré - sauce soja – yoghourt grec aux herbes fraîches
Saumon fumé et crevettes Black Tiger

Entrecôte de bœuf Tagliata 200 gr	Fr. 46.50
--	-----------

Rucola – copeaux de parmesan - pommes allumettes
Saladine de saison en entrée



Nos saveurs estivales

	Entrée	Plat
Salade verte	Fr. 10.50	
Salade mêlée	Fr. 11.50	Fr. 22.50
Saladine de filets de perches tièdes Vinaigrette à l'huile d'olive - jus de citron	Fr. 24.50	Fr. 34.50
Salade Océane Saumon fumé – câpres – oignons – crevettes Black Tiger Panaché de salades		Fr. 28.50
Melon Charentais Jambon de Parme – tomates – mozzarella di Bufala	Fr. 22.50	Fr. 30.50
Salade Super Puma Panaché de salades - cervelas - dés de gruyère Quartiers de tomates - œufs cuits durs		Fr. 25.50
Salade des Mayens Jambon cru – viande séchée – lard sec aux herbes - fromage d'alpage Saladine de Saison		Fr. 27.50
Salade César Poulet grillé – croûtons – salade verte – tomates - copeaux de parmesan		Fr. 29.50
Salade Niçoise Salade verte – pommes de terre en vinaigrette – thon anchois – olives – tomates – haricots verts – antipasti œufs cuits durs		Fr. 27.50

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. 32.50
Ardoise de viande séchée 160 gr		Fr. 34.50



Club Sandwiches

Club sandwich au jambon cuit - pommes frites Fr. 22.50

Pain toasté - jambon cuit - feuilles de salade
Rondelles de tomates - cornichons - mayonnaise

Club sandwich au roastbeef - pommes frites Fr. 23.50

Pain toasté - roastbeef - rondelles de tomates - œufs cuit durs
Feuilles de salade - mayonnaise

Club Sandwich au saumon fumé - pommes frites Fr. 24.50

Pain toasté - saumon fumé - feuilles de salade
Rondelles de tomates - mayonnaise

Nos burgers

Beefburger Terminal 60 - pommes frites Fr. 32.50

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

Cheeseburger Aéroport - pommes frites Fr. 32.50

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

Végécoptère - pommes frites Fr. 32.50

Hamburger végétarien - bun artisanal
Rondelles de tomates - oignons - laitue
Sauce cocktail

Pizza - Pinsa Romana Spécialité de la région de Rome



Margherita Fr. 21.50

Sauce tomates - basilic - mozzarella

Aéroport Fr. 23.50

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

Trio Fr. 27.50

I. Saumon fumé - rucola - oignons rouges

II. Mozzarella di Bufala - tomates grappes - basilic

III. Jambon de Parme - chips de parmesan - rucola



Le Chef vous propose

	Entrée	Plat
Filets de perches meunière – sauce tartare Pommes frites - bouquet de légumes Saladine de saison en entrée		Fr. 44.50
Tartare de saumon aux agrumes 180 gr Parfumé à l’aneth – avocat – salade verte – carottes – pain grillé		Fr. 38.50
Paillard de poulet au grill - beurre aux herbes Pommes frites - saladine de saison		Fr. 31.50
Brochettes de poulet marinées façon thaï – sauce Satay Panaché de salades – pommes allumettes		Fr. 31.50
Roastbeef froid - sauce tartare Pommes frites - saladine de saison		Fr. 37.50
Saucisse de veau – moutarde Pommes allumettes - saladine verte et tomates		Fr. 24.50
Tartare de rumpsteak de bœuf coupé minute 180 gr Parfumé au cognac - pommes frites - pain grillé Saladine de saison en entrée		Fr. 44.50
Carpaccio de bœuf Tomates séchées – copeaux de parmesan - rucola Huile d’olive au basilic – pain de campagne grillé Pommes frites - saladine de saison	Fr. 24.00	Fr. 35.00

Les pâtes - les œufs

Omelette 4 œufs - pommes frites A choix jambon - fromage - légumes		Fr. 20.50
Spaghetti napolitaine		Fr. 22.50
Spaghetti à choix – bolognaise – forestière		Fr. 24.50

Les viandes au grill



Servies avec une saladine de saison en entrée

ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF

Entrecôte de bœuf Barras 300 gr	Fr. 58.50
Entrecôte de bœuf 200 gr	Fr. 46.50
Filet de bœuf 180 gr	Fr. 51.50
Steak de bœuf 200 gr	Fr. 35.50

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. 46.50
180 gr Filet de bœuf	Fr. 51.50
Pommes frites - Panaché de légumes	
Trio de sauces	
Saladine de saison en entrée	



PORK MEAT

Cordon bleu maison	Fr. 34.50
Filet mignon de porc – sauce aux champignons des bois	Fr. 38.00
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



ROSÉ

BT

Pépite Rosé - Cave L'Orpailleur - Uvrier	2023	38.-
Rosé de Gamay - Cave Ardévaz - Chamoson	2023	38.-
Majorie Rosé bio - Dubuis & Rudaz - Sion	2023	40.-

FENDANT

Magliocco - St-Pierre-de-Clages	2024	38.-
Les « Terrasses » - J.-R Germanier - Vétroz	2023	38.-
Cave L'Orpailleur - Uvrier	2023	38.-
Cave Ardévaz - Chamoson	2023	38.-
« Soleil du Valais » - Varone Vins - Sion	2023	38.-
« Privilège » bio - Dubuis & Rudaz - Sion	2023	38.-
« Ville de Sierre » - Fernand Cina - Salquenen	2023	38.-
« Grand cru ville de Sion » - Bonvin - Sion	2023	39.-
« Réserve » - Ozenit - Granges	2023	40.-

JOHANNISBERG

Dubuis & Rudaz - Sion, Bio	2023	48.-
Cave L'Orpailleur - Uvrier	2023	50.-
Cave Ardévaz - Chamoson	2023	52.-
Mont Fleuri - Bonvin - Sion	2023	52.-
Magliocco - St-Pierre-de-Clages	2023	52.-

PETITE ARVINE

Dubuis & Rudaz - Sion, Bio	2023	52.-
Cave L'Orpailleur - Uvrier	2023	54.-
Bonvin - Sion	2023	56.-
Magliocco - St-Pierre-de-Clages	2023	56.-

PAÏEN

BT

Cave L'Orpailleur - Uvrier	2022	54.-
Cave Ardévaz - Chamoson	2023	54.-
« Clos de la Couta » - J.-R. Germanier - Vétroz	2023	56.-
Fernand Cina - Salquenen	2023	58.-
« Fût de Chêne » - Fernand Cina - Salquenen	2023	72.-

SPÉCIALITÉS ET ASSEMBLAGES BLANCS

Gewürztraminer bio - Dubuis & Rudaz - Sion	2023	52.-
Gewürztraminer - Fernand Cina - Salquenen	2023	54.-
Viognier - Varone Vins - Sion	2023	58.-
« High Five » - Fernand Cina - Salquenen	2023	62.-
Assemblage Humagne Blanc, Heida, Petite Arvine, Chasselas, Johannisberg		
Cuvée 1858 – Bonvin - Sion	2022	78.-
Assemblage Petite Arvine, Heida, Ermitage		
Chardonnay - Malanser Studach GR	2019	88.-

GAMAY

Cave L'Orpailleur - Uvrier	2023	44.-
Cave Ardévaz - Chamoson	2023	44.-
Dubuis & Rudaz - Sion V. Vignes, Bio	2023	44.-
Varone Vins – Sion	2023	44.-

PINOT NOIR

Cave Ardévaz - Chamoson	2023	42.-
« Trémazière » Magliocco- St-Pierre-de-Clages	2022	52.-
« Pinot Noir de Salquenen » Fernand Cina	2023	54.-
« Diamanterre » Cave l'Orpailleur- Uvrier	2022	54.-
«Hommage Diversitas» Rhodan Mounir-Salgesch	2020	72.-
« Unique » Martin Donatsch, Malans GR	2013	128.-
« Pure Sang » Domaine de Chambleau NE	2016	138.-
Martha et Daniel Gantenbein GR	2017	198.-

CORNALIN

Varone Vins - Sion	2023	58.-
Fernand Cina- Salquenen	2023	62.-
Magliocco - St-Pierre-de-Clages	2023	68.-
« NOKTO » Ozenit - Granges	2020	98.-
Chamaray- J-R Germanier- Vétroz	2016	98.-

MERLOT

BT

Cave L'Orpailleur - Uvrier	2022	58.-
Dubuis & Rudaz – Sion, Bio	2023	58.-
Varone Vins – Sion	2023	58.-
Fernand Cina – Salquenen	2023	68.-
« Diamanterre » Cave l'Orpailleur - Uvrier	2022	68.-

SYRAH

Cave Ardévaz - Chamoson	2022	54.-
Cave L'Orpailleur - Uvrier	2022	54.-
« Réserve » - Ozenit - Granges	2022	88.-

HUMAGNE ROUGE

Dubuis & Rudaz – Sion, Bio	2024	58.-
« Réserve » - Ozenit - Granges	2022	82.-

SPÉCIALITÉ ROUGE

DIOLINOIR Cave Ardévaz - Chamoson	2023	54.-
CABERNET FRANC- Fernand Cina - Salquenen	2023	68.-

ASSEMBLAGE ROUGE

BT

« Passion » Dubuis & Rudaz – Sion, Bio (Ass. Syrah-Merlot-Gamay-Diolinoir-Pinot noir)	2023	48.-
« Vent d'or » Cave Ardévaz – Chamoson (Ass. Merlot - Diolinoir)	2022	48.-
« Clos du Château » Bonvin – Sion (Pinot - Merlot)	2023	54.-
« Or noir » Cave l'Orpailleur- Uvrier (Ass. Cabernet franc - Merlot - Syrah)	2022	62.-
« Ardévine » Cave Ardévaz – Chamoson	2022	64.-
« High Five » Fernand Cina Salquenen (Ass. Syrah - Humagne Rouge – Merlot - Cabernet franc - Cornalin)	2023	64.-
« Nuance Noire » Magliocco - St Pierre de Clages (Ass. Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon)	2022	69.-
« Cuvée 1858 » Bonvin - Sion (Humagne Rouge - Cornalin - Syrah - Merlot)	2022	88.-
« Stricto Sensu » Varones vin - Sion (Cornalin, Humagne Rouge, Syrah)	2018	96.-
« Electus » Provins Valais Mundi - Sion	2016	128.-

