

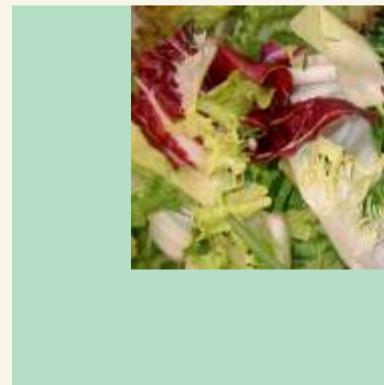
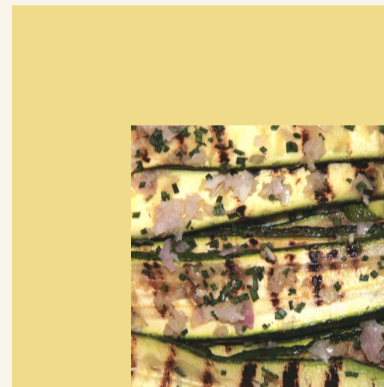


C A F É - R E S T A U R A N T

# AEROPORT

S I O N

Bernard Fellay



Cuisine de saison



et de tous les jours

## Les entrées froides

La salade verte	Fr. 7.-
La salade mêlée	Fr. 8.-
La crudité Aéroport panaché de salades, carotte, céleri, maïs, betteraves rouges, tomates, tomates séchées et cœur d'artichaut	Fr. 18.-
La salade landaise panaché de salades, endives, terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, cœur d'artichaut et tomates séchées	Fr. 24.-
La salade des mayens panaché de salades, quartiers de tomates, rouleaux de viande séchée et rebibes de vieux fromage d'alpage	Fr. 22.-
La salade Super Puma panaché de salades, quartiers de tomates et œufs, dés de cervelas et de fromage	Fr. 18.-
La salade de truite fumée et crevettes Black Tiger	Fr. 24.-
La saladine de filets de perches tièdes à la vinaigrette aux herbes panaché de salades, endives, tomates et filets de perches, émulsion	Fr. 24.-

## Les plats froids

Le saumon fumé d'Ecosse, pain de campagne grillé	Fr. 25.-
Le tartare de bœuf, coupé au couteau, parfumé au cognac, frites	Fr. 36.-
L'assiette de roastbeef, sauce tartare, frites	Fr. 26.-
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et légumes grillés	Fr. 26.-
L'assiette valaisanne	Fr. 26.-
L'assiette de viande séchée du Valais	Fr. 27.-

## Les potages

La crème de tomates au Pistou	Fr. 7.-
Le consommé au Porto	Fr. 7.-

## Pour les enfants

La portion de frites	Fr. 8.-
L'assiette de jambon cuit, frites	Fr. 16.-
Les chicken nuggets, frites	Fr. 16.-

## Les gourmandises de saison

### Festival de crevettes

■ La minestrone de légumes, vermicelles de riz, champignons parfumés, crevettes Black Tiger, noix St-Jacques, moules et pistils de safran	<i>entrée</i> Fr. 14.- <i>plat</i> Fr. 24.-
■ La saladine de crevettes Black Tiger, moules, noix St-Jacques, vinaigrette à huile d'olive	<i>entrée</i> Fr. 19.- <i>plat</i> Fr. 27.-
■ Les crevettes Black Tiger (250 gr) au curry Thaï, pousses de bambou et lait de noix de coco	Fr. 37.-
■ Les crevettes Black Tiger (250 gr) à l'ail, piments et tomates concassées	Fr. 36.-
■ La fricassée de crevettes Black Tiger (150 gr) et noix St-Jacques (80 gr) à la crème safranée	Fr. 40.-
■ Les tagliatelles fraîches aux crevettes Black Tiger à la crème et pistils de safran	Fr. 27.-

*garniture: panaché de riz sauvage, légumes du marché (crevettes décortiquées)*

## Les pâtes, les œufs

L'omelette jambon ou fromage	Fr. 16.-
Les penne «Aéroport» sauce tomate, crème, julienne de jambon cuit, parmesan et basilic	Fr. 21.-
Les spaghetti bolognaise	Fr. 19.-
Les spaghetti carbonara	Fr. 22.-
Les tagliatelles fraîches aux morilles	Fr. 26.-

## De notre grill

la portion 200 gr

L'aloyau de génisse (viande suisse) rassis sur os par la Boucherie Cher-Mignon SA	
tournedos	Fr. 40.-
entrecôte	Fr. 36.-
rumpsteak	Fr. 32.-
Le cheval	
filet	Fr. 36.-
Le veau	
paillard	Fr. 37.-
Le porc	Fr. 22.-
côtelette	
Les sauces	
poivre vert	Fr. 4.-
beurre de Génépi	Fr. 4.-
morilles	Fr. 6.-

## Le Chef vous propose

L'entrecôte «Barras» au beurre de Génépi, 350 gr pommes country et panaché de légumes	Fr. 46.-
Le rack d'agneau aux senteurs de romarin, 8 côtes pommes country et panaché de légumes	Fr. 40.-
L'émincé de veau à la crème et aux morilles riz et panaché de légumes	Fr. 39.-
Les filets de perches frais meunière, sauce tartare (selon arrivage) pommes frites et panaché de légumes	Fr. 38.-
Le duo de crevettes Black Tiger et noix St-Jacques à la crème et aux pistils de safran riz et panaché de légumes	Fr. 40.-

Provenance des viandes : Suisse, Brésil, Argentine, Nouvelle Zélande

## La proposition du jour

