

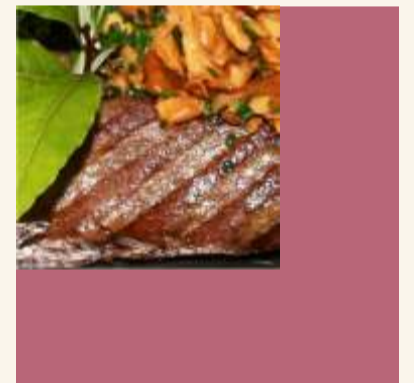
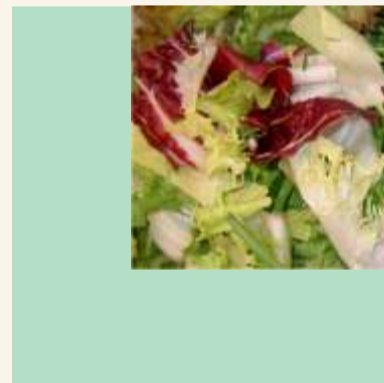
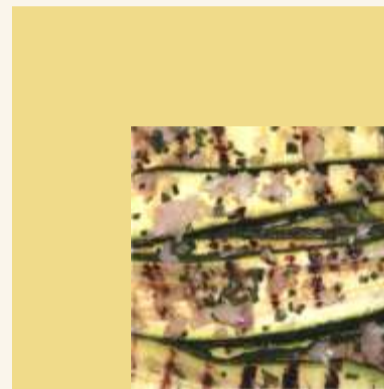


C A F É - R E S T A U R A N T

AEROPORT

S I O N

Bernard Fellay



Cuisine de saison



et de tous les jours

Les entrées froides

La salade verte	Fr. 8.-
La salade mêlée	Fr. 10.-
La salade landaise panaché de salades, endives, terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, cœur d'artichaut et tomates séchées	Fr. 22.-
La salade de truite fumée et crevettes Black Tiger	Fr. 22.-
La salade de filets de perches tièdes à la vinaigrette aux herbes panaché de salades, endives, tomates et filets de perches, émulsion d'huile d'olive et jus de citron	Fr. 22.-
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan et légumes grillés	Fr. 22.-
La terrine de foie gras de canard maison	Fr. 24.-
Le saumon fumé d'Ecosse, pain de campagne grillé	Fr. 24.-

Les entrées chaudes

Les tagliatelles fraîches aux morilles	Fr. 22.-
Les 6 escargots de Bourgogne gratinés au beurre de Génèpi	Fr. 14.-
La poêlée de noix St-Jacques à la crème et aux pistils de safran	Fr. 22.-

Les potages

La crème de tomates au Pistou	Fr. 8.-
Le consommé au Porto	Fr. 8.-

Les poissons et crustacés

Les filets de perches frais meunière (selon arrivage), sauce tartare	Fr. 39.-
Le duo de crevettes Black Tiger et noix St-Jacques à la crème et aux pistils de safran	Fr. 40.-

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. 16.- <i>plat</i> Fr. 26.-
■ La salade de crevettes Black Tiger, moules, noix St-Jacques, vinaigrette à l'huile d'olive	<i>entrée</i> Fr. 21.- <i>plat</i> Fr. 29.-
■ Les crevettes Black Tiger (250 gr) au curry Thaï, pousses de bambou et lait de noix de coco	Fr. 39.-
■ Les crevettes Black Tiger (250 gr) à l'ail, piments et tomates concassées	Fr. 38.-
■ 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. 29.-

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

De notre grill

la portion 200 gr

L'aloïau de génisse (viande suisse) rassis sur os par la Boucherie Cher-Mignon SA	
tournedos	Fr. 41.-
entrecôte	Fr. 37.-
rumpsteak	Fr. 33.-

Le cheval	
filet	Fr. 37.-
Le veau	
paillard	Fr. 38.-
Les sauces	
poivre vert	Fr. 4.-
beurre de Génèpi	Fr. 4.-
morilles	Fr. 6.-

Le Chef vous propose

Le tartare de bœuf coupé au couteau, parfumé au cognac	Fr. 38.-
L'entrecôte «Barras» au beurre de Génèpi, 350 gr	Fr. 48.-
Le rack d'agneau aux senteurs de romarin	Fr. 40.-
L'émincé de veau à la crème et aux morilles	Fr. 40.-
Les pointes de filet de bœuf Stogonoff	Fr. 40.-
Les rognons de veau à la moutarde de Meaux	Fr. 37.-

Les Classiques de l'Aéroport

min. 2 personnes - prix par personne

Le cœur de filet de bœuf rôti aux morilles	Fr. 48.-
L'entrecôte double au poivre vert	Fr. 42.-

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

Le menu Hermann Geiger