



CAFÉ - RESTAURANT
AEROPORT
SION

Les Saveurs d'Italie

- **La Mozzarella di Buffalo**, tomates grappes parfumées à l'huile d'olive et basilic, antipasto de légumes grillés entrée Fr. 12.50
plat Fr. 24.50
- **Le jambon cru de Parme**, quartiers de melon, copeaux de parmesan entrée Fr. 16.50
plat Fr. 25.50
- **La saladine de crevettes Black Tiger et saumon fumé** aux tomates séchées, cœur d'artichaut, vinaigrette à l'huile d'olive et jus de citron entrée Fr. 16.50
plat Fr. 26.50
- **La salade de fruits de mer** à l'huile d'olive vierge (poulpe, crevettes Black Tiger, calamars, moules, crevettes roses) entrée Fr. 16.50
plat Fr. 26.50
- **Le carpaccio de bœuf** aux copeaux de parmesan, antipasto de légumes grillés entrée Fr. 18.50
plat Fr. 28.50
- **Antipasto à l'italienne** aubergines grillées, artichauts, olives, tomates grappes, mozzarella di Buffalo, tomates séchées, poivrons grillés, oignons doux, courgettes, quartier de melon, salade de fruits de mer, salami Napoli piquant, coppa, jambon de Parme, parmesan plat Fr. 29.50
- **L'entrecôte de bœuf au grill "tagliata"** panaché de salades, rucola, parmesan, tomates cherry, huile d'olive et vinaigre balsamique plat Fr. 40.-



Antipasto à l'italienne

A déguster...

L'ardoise valaisanne "Tradition du terroir"

Viande séchée IGP* (coin), lard sec aux herbes de montagne, jambon cru villageois, duo de saucisses aux noix et à la racine rouge, pain de seigle aux abricots de la Boulangerie Mayor à St Martin, tomme de Lens et vieux fromage de l'Alpage de Pointet



Ardoise valaisanne

Fr. 29.50

Le rack d'agneau

aux senteurs de romarin, salade verte et tomates, pommes country, panaché de légumes



Rack d'agneau

Fr. 42.-

Le tartare de rumpsteak de bœuf

Cher-Mignon coupé au couteau, parfumé au cognac, antipasto de légumes grillés, pommes frites



Tartare de bœuf

Fr. 39.-

...Suggestions de desserts

La feuillantine aux 3 chocolats, fruits rouges de saison, sorbet à l'ananas Fr.12.50



Feuillantine

La coupe Romanoff Fr.12.-

La salade de fruits frais Fr. 9.50

Le flan caramel maison Fr. 8.50

Prix service à la brasserie



Les Vins



Les crus au verre - 1dl

	ROSÉ DE GAMAY	2008	Fr. 3.60
	DÉFI BLANC	2008	Fr. 6.50
	PINOT NOIR Maître de Chais	2007	Fr. 5.50

■ Pichet - 50cl			
	JOHANNISBERG	2008	50cl 23.-
	PETITE ARVINE	2008	50cl 24.-
	PINOT NOIR de Sierre	2008	50cl 23.-
	SYRAH - CABERNET	2008	50cl 24.-
	GAMAY	2008	50cl 19.50

■ Maître de Chais			
	FENDANT	2009	75cl 36.-
	PETITE ARVINE	2007-08	75cl 54.-
	VIEILLES VIGNES	2005	75cl 56.-
	GRAIN DE MALICE vendange tardive	2006	75cl 85.-
	DÔLE DE SION	2008	75cl 40.-
	SYRAH	2007	75cl 58.-
	ROUGE D'ENFER	2007	75cl 62.-

■ Domaines et découvertes			
	CLOS CORBASSIERES	2006	75cl 88.-
	ass. Pinot Noir, Syrah, Cornalin, Cabernet Sauvignon, Humagne Rouge		
	DOMAINE DU CHAPITRE	2005	75cl 62.-
	ass. Petite Arvine, Amigne, Humagne Blanche		

■ Mémoire du temps			
	PETITE ARVINE vendange tardive	2000	75cl 125.-
	HUMAGNE ROUGE du Valais	2006	75cl 72.-

■ Les Titans			
	DÉFI NOIR	2007	75cl 56.-
	ass. Merlot, Pinot Noir, Syrah, Cornalin		

■ Charte d'Excellence			
	MALVOISIE BRINDAMOUR	2005	75cl 65.-

■ Maître de Chais
FENDANT 2009
37.5cl Fr. 15.50

■ Maître de Chais
JOHANNISBERG
de Chamoson 2009
37.5cl Fr. 19.50

■ Maître de Chais
ROUGE D'ENFER
2008
37.5cl Fr. 31.-