

Fraîcheur du jardin

	entrée	plat
Salade verte ou mêlée	Fr. 11.50	
Salade des Mayens Panaché de salades - rouleaux de viande séchée - jambon cru Lard sec - rebibes de vieux fromage		Fr. 28.50
Salade Super Puma Panaché de salades - quartiers de tomates - oeufs cuits durs Dés de cervelas - fromages de nos alpages		Fr. 25.50
Saladine de filets de perches tièdes Vinaigrette à l'huile d'olive - jus de citron	Fr. 25.50	Fr. 35.50
Terrine de foie gras de canard maison - magret fumé Confit d'oignons rouges - toast brioché - saladine de saison	Fr. 28.50	Fr. 38.50

Asian Corner

Paillard de poulet au grill - sauce Satay Saladine de saison - Pommes frites	Fr. 32.50
Canard croustillant - sauce aigre doux Nouilles jaunes aux légumes parfumées à la sauce d'huîtres	Fr. 34.50

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 - vieux fromage de l'alpage de Pointet	Fr. 34.50
Ardoise de viande séchée 160 gr	Fr. 35.50

Le Chef vous propose

Beefburger Aéroport

Fr. 34.50

Viande hachée d'entrecôte parisienne - Bun artisanal
Rondelles de tomates et d'oignons - laitue
Sauce mayonnaise piquante - pommes frites - sauce tartare

Roastbeef froid

Fr. 38.50

Pommes frites - sauce tartare
Saladine de saison

Tartare de rumpsteak de bœuf coupé minute 180 gr

Fr. 45.50

parfumé au cognac - pommes frites - pain grillé
Saladine de saison en entrée

Filets de perches meunière - sauce tartare

Fr. 45.50

Pommes frites - panaché de légumes
Saladine de saison en entrée

Pizza - Pinsa Romana Spécialité de la région de Rome



Aéroport

Fr. 24.50

Tomates pelati San Marzano DOP - mozzarella - basilic - rucola
Fines tranches de jambon cuit - jambon Helvetica grand cru 18 mois

Trio

Fr. 28.50

Tomates pelati San Marzano DOP - basilic - mozzarella

- I. Saumon fumé - rucola - oignons rouges
- II. Mozzarella bufala - tomates grappes - basilic
- III. Jambon de Parme - chips de parmesan - rucola

Pasta

Ravioles à la ricotta - épinards

Fr. 30.50

Sauce tomates San Marzano DOP - crème - parmesan - basilic - rucola
Mozzarella bufala

Les viandes au grill

Servies avec une saladine de saison en entrée

ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF

Entrecôte de boeuf Barras 300 gr	Fr. 60.00
Entrecôte de boeuf 200 gr	Fr. 48.50
Filet de boeuf 180 gr	Fr. 53.50
Steak de boeuf 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 boeuf
180 gr Filet de boeuf
Pommes frites - Panaché de légumes
Trio de sauces
Saladine de saison en entrée



Fr. 48.50
Fr. 53.50

Fondue du Bœf Glouton min. 2 pers.

Bouillon au vin rouge VS - légumes frais - champignons

220 gr Rumpsteak de boeuf Black Angus par pers.
3 sortes de sauce tartare - curry - ail piment
Pommes frites
Saladine de saison en entrée

Fr. 45.50

Supplément viande 100 gr Fr. 10.50

Provenance Viandes Suisse - Allemagne - Autriche - Argentine - Australie - Canada
Poissons & crustacés France - Vietnam - Thaïlande

* Sous réserve de modifications et de changements de prix