



CAFE - RESTAURANT  
**AEROPORT**  
SION



CAFÉ - RESTAURANT  
**AEROPORT**  
SION

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT,

Un plat sans destinataire, c'est un plat qui n'existe pas,  
disait François Simon, critique gastronomique.

Nous espérons que vous aurez satisfaction à prendre part  
au voyage culinaire que vous propose notre  
**e-catalogue.**

Au plaisir de vous accueillir  
et d'avoir le privilège de charmer vos papilles.

FAMILLE FELLAY  
BERNARD – CHANE – NYLAN

RÉSERVEZ ONLINE

[www.restaurant-aeroport.ch](http://www.restaurant-aeroport.ch)

\*Sous réserve de modifications et de changements de prix



A DÉCOUVRIR NOUVELLE  
PLACE DE JEUX

# LA CHASSE

du mercredi 20 septembre au dimanche 12 novembre 2023

## MENU ST-HUBERT



Amuse-bouche  
Crème de potiron parfumée au persil plat - lardons fumés



Terrine de sanglier maison  
Méli-mélo de salades



Filet mignon de selle de chevreuil - ravioles de chasse  
Poêlée de champignons frais à la crème



Filet de cerf - sauce Grand Veneur  
Spätzli  
Poire à Botzi - confiture d'airelles  
Choux rouges - marrons glacés



Vacherin glacé en verrine cassis - passion  
Menu complet Fr. 74.—  
Menu avec 1 entrée Fr. 68.—

## CŒUR DE SELLE DE CHEVREUIL EN 2 SERVICES

Fr. 65.— par pers.



# LA BRISOLÉE GRAND-MÈRE THÉRÈSE

du vendredi 29 septembre au dimanche 12 novembre 2023

5 sortes de fromages d'alpage  
Sérac - tomme de Mondralèche  
Pain de seigle aux fruits  
Pomme Gala - châtaignes - raisin  
Lard sec - viande séchée  
Jambon cru  
Tarte aux pommes Golden  
Châtaignes à volonté

Fr. 35.50

**LE DIMANCHE  
SERVICE NON-STOP  
12H00 – 17H30**



*Provenance des fromages*

Alpage de Tovassière - Morgins  
Alpage de Pointet - Conthey

Alpage de Mondralèche - Lens  
Alpage de la Peule - La Fouly

Alpage de Loutze - Chamoson



Venez déguster  
notre soupe à la courge  
parfumée aux lardons fumés

Fr. 11.50

# LA COCHONNAILLE

du mercredi 8 novembre au dimanche 10 décembre 2023

## **Choucroute Royale**

7 sortes de viandes - lard fumé - lard aux herbes - saucisson - jambonneau  
Cou de porc fumé - jambon à l'os - saucisse de Vienne  
Pommes naturees - poire à Botzi

Fr. 37.—

## **Atriaux du Chef - sauce poivre vert**

Gratin de poireaux - pommes de terre  
Salade verte - tomates

Fr. 28.—

## **Saucisse aux choux Vaudoise 350 gr**

Boucherie Vuagniaux à Bex  
Gratin de poireaux - pommes de terre  
Salade de racines rouges

Fr. 26.—





# NOËL

Lundi 25 décembre 2023 dès 12h00

Menu de circonstance

Fr. 76.—

# AN NOUVEAU

Lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024 dès 12h00

Menu de circonstance

Fr. 76.—

Consultez notre site internet  
[www.restaurant-aeroport.ch](http://www.restaurant-aeroport.ch)



# SANGLIER À LA BROCHE

Vendredi 26 janvier 2024 dès 19h30



Amuse-bouche  
Crème de potiron aux lardons fumés



Terrine de sanglier maison  
Saladine



Sanglier à la broche  
Sauce Grand Veneur  
Gratin valaisan  
Panaché de légumes



Buffet de desserts



Fr. 58.— par pers.

# BUFFET SAVEURS DU MONDE

Fr. 68.—

## 2024

Les vendredis dès 19h30

FÉVRIER

2-23

MARS

1-22

AVRIL

12-26

MAI

3-24

JUIN

7

# FESTIVAL CREVETTES - NOIX ST-JACQUES

du mercredi 13 décembre 2023 au mardi 20 février 2024

	Entrée	Plat
Saladine de crevettes Black Tiger - Noix St-Jacques Vinaigrette à l'huile d'olive - jus de citron	Fr. 25.50	Fr. 35.50
Risotto Vialone aux crevettes Black Tiger - Noix St-Jacques Parfumé aux pistils de safran		Fr. 39.50
Crevettes Black Tiger - Noix St-Jacques Au curry rouge - lait de coco - basilic thaï Nouilles jaunes aux légumes croquants		Fr. 38.50

## SAINT-VALENTIN

Mercredi 14 février 2024 dès 19h

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard maison  
sur son toast brioché

\*

Rouleaux de printemps frais au homard  
Noix St-Jacques à la plancha - Algues marines

\*

Filet de boeuf Black Angus - Sauce morilles  
Gratin dauphinois - Panaché de légumes

\*

Moelleux au chocolat et son sorbet cassis

Fr. 82.—



# BUFFET DE FROMAGES

À discrétion FR.36.50

Sélection Claude Luisier affineur – Valais  
[www.luisier-affineur.ch](http://www.luisier-affineur.ch)

Laiterie du Mouret à Ferpicloz – Fribourg  
[www.laiterie-du-mouret.ch](http://www.laiterie-du-mouret.ch)

La Casearia Carpenedo – Italie  
[www.lacasearia.com](http://www.lacasearia.com)

Servi avec pommes de terre en robe des champs  
Buffet de pain - salades - fruits secs

## 2024

Les jeudis dès 19h

JANVIER

25

FÉVRIER

8-29

MARS

7-14-21



# VALAIS À TABLE

du mercredi 21 février 2024 au mardi 16 avril 2024

	Plat
Gâteau Saviésan « La recette à Luyet » Pommes de terre - lardons fumés - poireaux Fromage d'alpage - panaché de salades	Fr. 26.—
Saladine de saison - chèvre frais de Grimisuat Rondelles de tomates grappe parfumés à l'huile d'olive vierge	Fr. 26.—
Macaroni Grand-Mère Thérèse Crème - fromage de l'alpage de Pointet - oignons rissolés	Fr. 26.—

# ASPERGES DE SAILLON

du mercredi 17 avril 2024 au mardi 28 mai 2024

## Les asperges blanches - Production Max Spycher - Saillon

Asperges tièdes de Saillon - jambon Helvetica Grand Cru 18 mois  
Sauce mayonnaise parfumée au persil plat

Entrée      Plat  
Fr. 25.—      Fr. 39.—

Asperges tièdes de Saillon  
Sauce mayonnaise parfumée au persil plat

Fr. 20.—      Fr. 35.—

## Les asperges vertes

Carpaccio de boeuf - Duo d'asperges vertes et blanches  
Huile d'olive vierge - Copeaux de parmesan - Pain de campagne grillé

Fr. 24.—      Fr. 35.—

Ravioles aux asperges - Crevettes Black Tiger à la plancha  
Noix St-Jacques - Sauce safranée à la crème

Fr. 37.—

# PÂQUES

Dimanche 31 mars 2024 dès 12h00

Amuse-bouche

Crème de carottes au persil plat - lardons fumés



Saladine de filets de perche

Saumon fumé de Norvège

Vinaigrette à l'huile d'olive et jus de citron



Carré de veau rôti en cuisson lente

Sauce morilles

Pommes grenailles parfumées au romarin

Méli mélo de légumes



Sélection de fromages affinés par Claude Luisier

Buffet de desserts

Les lapins de Pâques de la Chocolaterie

Jérémy Ramsauer à Sierre

Fr. 78.—



# FÊTE DES MÈRES

Dimanche 12 mai 2024 dès 12h00

Amuse-bouche

Crème d'asperge froide



Asperges tièdes de Saillon

Jambon Helvetica Grand Cru 18 mois

Sauce mayonnaise parfumée au persil plat



Cœur de filet de bœuf Black Angus

Réduction de Syrah à l'échalote

Gratin dauphinois

Duo de carottes - brocoli



Fraises & framboises

Meringue de Botterens - glace vanilla dream

Crème de la Gruyère

Fr. 78.—

## DU LUNDI AU VENDREDI

Menu de midi

Entrée du jour ou buffet de desserts  
Plat principal à choix

Fr. 22.—

## NOS VINS

- Découvrez nos cartes des vins
- Terroirs du Valais 140 références
- Vins du Monde 140 références
- Crus au verre



## MENU BANQUET

### BUFFET FROID



Plat principal à table  
Carré de veau rôti en cuisson lente  
Sauce forestière  
Gratin valaisan  
Duo de légumes



### BUFFET DE DESSERTS - FROMAGES



Les vins de la cave Orpailleur Dumoulin

1 bouteille Fendant pour 4 pers.

1 bouteille Gamay pour 4 pers.

1 bouteille minérale pour 4 pers.

1 café

Menu forfait

Fr. 100.— par pers.

Banquet dès 60 personnes

Jusqu'à 250 personnes

Consultez notre dossier banquet online  
[www.restaurant-aeroport.ch](http://www.restaurant-aeroport.ch)

Suivez-nous sur  

Horaires d'ouverture

Di-Lu-Ma-Me : 9h30-17h30 / Je-Ve-Sa : 9h30-23h00



Route de l'Aéroport 60  
1950 Sion  
Tél. +41 (0)27 322 00 71  
[www.restaurant-aeroport.ch](http://www.restaurant-aeroport.ch)  
[info@restaurant-aeroport.ch](mailto:info@restaurant-aeroport.ch)