CAFE - RESTAURANT

AEROPORT

SION

CAFE - 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

*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 natures - 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 1er janvier 2024 dès 12h00

Menu de circonstance

Fr. 76.—

Consultez notre site internet
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	MARS	AVRIL
2-23	1-22	12-26

MAI	JUIN
3-24	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

Laiterie du Mouret à Ferpicloz – Fribourg
www.laiterie-du-mouret.ch

La Casearia Carpenedo – Italie
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

ASPERGES DE SAILLON

du mercredi 17 avril 2024 au mardi 28 mai 2024

Les asperges blanches - Production Max Spycher - Saillon	**Entrée**	**Plat**
Asperges tièdes de Saillon - jambon Helvetica Grand Cru 18 mois Sauce mayonnaise parfumée au persil plat	Fr. 27.—	Fr. 40.—
Asperges tièdes de Saillon Sauce mayonnaise parfumée au persil plat	Fr. 25.—	Fr. 36.—
Les asperges vertes		
Carpaccio de viande séchée du Valais - rebibes de vieux fromage Duo d'asperges vertes - blanches	Fr. 20.—	Fr. 31.—
Crevettes Black Tiger - noix St-Jacques Curry rouge - lait de coco - basilic thaï Nouilles jaunes aux légumes Asperges vertes grillées		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.—

CAFE - RESTAURANT
AEROPORT
SION

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

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
info@restaurant-aeroport.ch