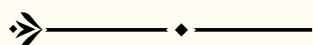


LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO



HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



BIENVENUE!

C'est avec un immense plaisir et une grande excitation que nous ouvrons les portes du Bistro du Terminus ! Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce nouvel espace chaleureux et convivial, où l'art de la table rencontre celui de la peinture.

En plus de découvrir notre nouvelle carte, vous avez le plaisir d'admirer les œuvres de l'artiste peintre Mariuca B. Bala, dont les tableaux uniques ajoutent une touche artistique et inspirante.

Comme toute ouverture, les premiers jours sont une étape de rodage pour notre équipe passionnée et nous tenons à vous remercier sincèrement pour votre indulgence et votre compréhension. Nous nous efforçons de vous offrir le meilleur, et si tout n'est pas parfait dès le départ, sachez que chaque remarque et chaque conseil sont précieux pour nous améliorer et répondre à vos attentes.

TOUT LE TEAM DU TERMINUS



Menu du Nouvel An 31 décembre 2024

130 CHF/Pers.

Welcome Drink

Vodka Martini "shaken not stirred" et
huitres au Yuzu

Première entrée

007 Oeuf parfait et caviar

Deuxième entrée

Gambas rouge royale croustillante et sa
bisque

Plat principal

Voyage en Orient, filet de boeuf et truffe

Dessert

Chocolat noir, mousse fumée au cigar et
Macallan

Café et mignardises
sur réservation uniquement

De 19h30 à 03h00



Le Bistro du
Terminus, Rue du
Bourg 1, 3960 Sierre

AU TERMINUS

BISTRO

Tél: 027 4551351
info@hotel-terminus.ch



AU TERMINUS

BISTRO

Noël

**MENU UNIQUEMENT A
MIDI**

SEMAINE DU 23 AU 27 DÉCEMBRE
25 DÉCEMBRE FERMÉ

Tartare de saumon fumé et algues de mer

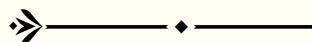
La bûche de Noël au foie gras

Epaule d'agneau confite, purée de coing
aux épices de Noël

Strudel 2.0

CHF 49.-

LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



prix unique

26
CHF



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 17 AU 20 DÉCEMBRE



ENTRÉES

PLATS

BOUILLABAISSÉ DE POISSONS

SALADE DE BRIE, VINAIGRETTE AUX
AIRELLES

MIJOTÉ DE POULET A L'ESTRAGON, RIZ
AU CURCUMA

GÂTEAU D'AUBERGINE ET POIVRON
ROUGE, SAUCE BASILIC

TORTELLINI DE RICOTTA, SAUCE
PUTANESCA



DESSERT

MOUSSE DE CRÈME BRÛLÉE
+CHF 5.-

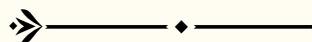
PROVENANCE DES VIANDES :
BOEUF SUISSE
VEAU SUISSE
FRUITS DE MER ESPAGNE
VOLAILLE SUISSE
COCHON SUISSE

TOUTES NOS SAUCES ET FONDS SONT
ENTIÈREMENT PRÉPARÉS MAISON PAR NOTRE CHEF
JORGE GONZALEZ ET SON ÉQUIPE!

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS LE PRÉCISER LORS DE LA PRISE DE
COMMANDE.



LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTROT



LE VIGNERON DU MOIS
DE DECEMBRE

HORAIRE:
MAR-SAM
08H00-23H00



DOMAINE JEAN-LOUIS MATHIEU, CHALAIS

	1dl	bt
SAUVIGNON BLANC	7.5	56.-
PETITE ARVINE	7.5	56.-
SYRAH	7.5	56.-
CORNALIN	7.5	56.-

Originaire d'Albinen, près de Loèche-Les-Bains, notre famille Mathieu cultive depuis plusieurs décennies la vigne. Imaginez-vous qu'autrefois, on passait de Leukerbad à Albinen à l'aide de vertigineuses échelles.... C'est avec ce même esprit, cette même lutte qu'il cultive aujourd'hui ses vignes et élève ses vins.

Après un stage en Suisse allemande aux VOLG Weinkellerei, ainsi que des études d'œnologie et de viticulture à Changins, il a repris en décembre 1994 le commerce familial. Cette solide formation de base est régulièrement complétée par des stages et des visites à l'étranger. Depuis 1995, un programme d'investissement ambitieux a été entrepris régulièrement dans les vignes et à la cave. Aujourd'hui, les résultats sont là, avec des récompenses nationales et internationales.



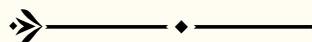
LES CLASSICS DU TERMINUS

	1dl	bt
--	-----	----

FENDANT LES FLEURS, DOMAINE ROUVINEZ	5.-	38.-
GAMAY PRIMUS CLASSICUS, CAVE ORSAT	5.-	38.-
ROSE DE GERONDE, FREDERIC ZUFFEREY	5.-	38.-



LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO



HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



POUR VOUS METTRE EN APPETIT

- LA TERRINE DE CAMPAGNE 16.-
- PLANCHETTE DES COPAINS 29.-
Boucherie Crettaz et Saint-André
- OS A MOELLE FLAMBÉ A L'ABRICOTINE 16.-
- CROQUETAS DU CHEF JORGE 5.-/Pce
- TARTINE TARTARE DE BOEUF 19.-/32.-
Coupé au couteau et rebibe d'alpage sur tartine au levain
- OEUF MAYO A LA TRUFFE DU VALAIS 21.-
- VELOUTE D'OIGNONS ET OEUVE PARFAIT 19.-
- ARTICHAUT GRILLÉ 14.-
Farcis au tartare de tomate et herbes fraîches
- JAMBON DE PATANEGRA 50gr 21.-
- LA SALADE VERTE/MELEE 8./12.-

POUR LES BECS A SUCRE

- LE FLON SAVIESAN 16.-
- MERINGUES DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE 14.-
- NOTRE SELECTION DE FROMAGES 4.-/pièce
De la famille Cordonnier à Lens
- SORBET ABRICOT ABRICOTINE 12.-
- CHOCOLAT DU MOMENT 14.-

PROVENANCE DES VIANDES :
BOEUF SUISSE
VEAU SUISSE
POULPE ESPAGNE
VOLAILLE SUISSE
COCHON SUISSE

POUR VOUS REGALER

- CÔTE DE BOEUF 900GR CHF 110.-
En deux cuissons, confite et plancha!
- SECRETO DE PATA NEGRA 56.-
Entre l'épaule et la poitrine
- FONDUE DES DRUIDES 49.-
Boeuf mariné façon "Glareyarde" par mon ami Daniel Mollier à Chermignon
- CHOUROUTE TRADITIONNELLE 36.-
Saucisson valaisan, langue, museau, poitrine, lard, Vienne
- BLANQUETTE DE VEAU DE MA MAMAN 39.-
- CANNELONI FARCIS AU CONFIT DE CANARD 34.-
Aux bolets et pommes
- POULPE A LA GALICIENNE 37.-
- TRIPPES DE MAMA PILI 24.-
- PENNE CHIMICHURRI ET BURRATA 26.-

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

- POMMES DE TERRE AUX EPICES 7.-
- LÉGUMES GRILLÉS 6.-
- VIANDE DES DRUIDES 15.-
- SAUCES :
CHIMICHURRI, TARTARE, BEURRE CAFE DE PARIS DE L'ONCLE MICHEL 4.-

TOUTES NOS SAUCES ET FONDS SONT
ENTIÈREMENT PRÉPARÉS MAISON PAR NOTRE CHEF
JORGE GONZALEZ ET SON ÉQUIPE!

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS LE PRÉCISER LORS DE LA PRISE DE
COMMANDE.



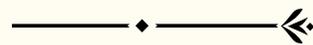
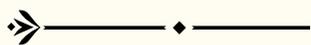
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LES DIJOS 4CL

LA GAULOISE VERTE 12.-
LA GAULOISE JAUNE 10.-
CHARTREUSE VERTE 12.-
WILLIAMINE MORAND 8.-
ABRICOTINE MORAND 10.-
ABSINTHE LIBERTINE 14.-

LES WHISKY 4CL

ADELPHI BLENDED SCOTCH WHISKY 16 ANS 9.-
KILCHOMAN SLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 14.-
NIKKA FROM THE BARREL BLENDED WHISKY 12.-
OBAN 14 ANS 16.-
TALISKER 10 ANS 12.-
LAGAVULIN 16 ANS 19.-
BALLANTINES 7.-
JACK DANIELS 7.-
J&B 7.-

LA VODKA 4CL

TITO'S HANDMADE VODKA 40° 9.-

LE RHUM 4CL

FLOR DE CAÑA CENTENARIO TERRA 15 AÑOS RON 40° 12.-
PLANTATION 11.-
DIPLOMATICO 10.-

LE GIN 4CL

ARVER LIDO SWISS PINE 18.-
ARVER SWISS PINE DRY 14.-
PORTOFINO DRY GIN 17.-
LE 2 FRÈRES 19.-
STUDER SWISS HIGHLAND GIN 13.-
APPENZELLER OLD TOM GIN 27 13.-
TRAVELER & COMPANY 15.-
SUNTORY ROKU THE JAPANESE 13.-
MARE MEDITERRANEAN GIN 14.-
CAMBRIDGE DISTILLERY DRY 14.-
CAMBRIDGE ELDERFLOWER GIN LIKOR 17.-
BOMBAY SAPHIRE 10.-

Tous nos gins sont exclusivement accompagnés avec du Fever Tree

LE COGNAC 4CL

FRAPIN VSOP - LE CRU DE CHAMPAGNE 14.-
FRAPIN LE CRU DE COGNAC 12.-
MARTELL VS 9.-

LA TEQUILA

TOPANITO REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 40° 9.-

LES COCKTAILS

SPRITZ 13.-
HUGO 13.-
MOJITO 15.-
NEGRONI 15.-



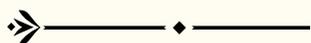
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LES CLASSICS 4CL

CAMPARI BITTER 6.-
SUZE 6.-
CALVALAIS 8.-
COINTREAU 7.-
RAMAZOTTI AMARO BITTER 6.-
AVERNA AMARO SICILIANO BITTER 6.-
GENEPI ANNIVERS 9.-
VILLA MASSA LIMONCELLO DI SORRENTO LIKÖR 7.-
MAROLO APRÈS 2016 GRAPPA DI MOSCATO 12.-
MAROLO DI BAROLO 9 ANNI GRAPPA 16.-
PRUNETTE VIEILLE PRUNE FRUCHTBRAND 8.-
VIELLE PRUNE A 3 ROIS 8.-
DISARONNO AMARETTO ORIGINALE LIQUEUR 6.-
MARTINI ROSSO VERMOUTH 6.-
MARTINI BIANCO VERMOUTH 6.-
HENRI BARDOUIN GRAND CRU PASTIS 7.-
BAILEY'S THE ORIGINAL IRISH CREAM LIQUEUR 6.-

LA BIÈRE PRESSION

L'ELEGANTE LAGER 5.-/8.5
L'ECHAPPEE IPA 6.-/9.5

LA BIÈRE BOUTEILLE

PORN STAR IPA 7.-
MARTINI VICE SESSION IPA, 3.5° 8.-

LES MINÉRALES

COCA COLA / COCA COLA ZÉRO 33 CL 4.5
RIVELLA BLEU/ROUGE 4.5
THE FROID CITRON/PÊCHE 30 CL 4.5
DIVERS JUS IRIS 6.5
ROMANETTE 30 CL 4.5
SAN BITTER 4.-
SCHWEPPES 4.5
FEVER TREE 6.-
RED BULL 7.-
EAU PLATE /GAZEUSE HENNIEZ 50 CL 4.5
EAU PLATE/GAZEUSE HENNIER 30CL 3.5
JUS DE POMME RAMSEIER 4.5
VERRE DE LAIT 33 CL 2.-
SIROP 33 CL 2.-

LES CAFÉS

EXPRESSO 4.-
CAFÉ 4.-
RENVERSÉ 4.-
CAPPUCCINO 6.-
THÉ NOIR NATURA 4.-
INFUSION NATURA 4.5
CHOCOLAT CHAUD 5.-

HOTEL AU TERMINUS
RUE DU BOURG 1
3960 SIERRE
+41 27 455 13 51
WWW.HOTEL-TERMINUS.CH





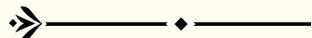
AU TERMINUS

BISTRO

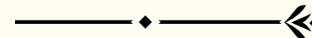


LA CAVE

LE BISTRO
DES COPAINS



HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LE BLANC DE CHEZ NOUS

	37.5cl	50cl	75cl
FENDANT			
Fendant Les Fleurs, Domaines Rouvinez			38.-
Fendant, Clément Luisier	15.-		
JOHANNISBERG			
Johannisberg Mont-Fleuri, Charles Bonvin	23.-		42.-
Johannisberg Soleil d'Or, Cave Imesch			39.-
			59.-
HEIDA			
Heida Primus Classicus, Cave Orsat		33.-	46.-
Heida Les Fleurs, Domaines Rouvinez			62.-
Heida Queen'J, Clément Luisier			64.-
PETITE ARVINE			
Petite Arvine Château Lichten, Domaines Rouvinez	34.-		62.-
Petite Arvine, Clément Luisier			56.-
Petite Arvine, Primus Classicus, Domaines Rouvinez			52.-
LES ASSEMBLAGES			
Nez Noir Blanc, Domaines Rouvinez Assemblage de blanc Bio	26.-		46.-
La Trémaille, Domaines Rouvinez Assemblage Arvine, Chardonnay			64.-
Plan Loggier Trois, Charles Bonvin Pinot Blanc, Heida, Johannisberg			44.-
LES BULLES			
Coeur de Domaine brut, Domaines Rouvinez			79.-
LE ROSÉ			
	1dl		
Clos de Geronde, Frederic Zufferey	5.-		38.-
Nez Noir Rosé, Domaine Rouvinez			38.-



JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR OÙ LES
VACHES MANGERONT DU RAISIN!

J.G



LE BISTRO
DES COPAINS

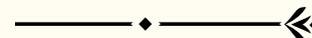
AU TERMINUS

BISTRO



LA CAVE

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LE ROUGE DE CHEZ NOUS

GAMAY	37.5 cl	50cl	75cl	150cl
Primus Classicus, Caves Orsat			38.-	
Gamay, Clément Luisier			39.-	
Gamay Coquet, Charles Bonvin	15.-			
PINOT NOIR				
Terra Cota, Charles Bonvin	23.-		44.-	
Stricto Sensu, Philippe Varone			74.-	
Pinot Noir, Clément Luisier			46.-	
CORNALIN				
Cornalin Sensorielle, Philippe Varone			48.-	
Cornalin Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
SYRAH				
Syrah Frédéric Zufferey, Chippis		36.-	48.-	
Domaine de Crêta-Plan barrique Bio, Domaines Rouvinez			48.-	
Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
HUMAGNE ROUGE				
Humagne Rouge Ardévaz, Domaines Rouvinez			59.-	
Humagne Rouge Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
MERLOT				
Merlot Primus Classicus, Caves Orsat		36.-	48.-	
Merlot Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
ASSEMBLAGES				
Nez Noir Rouge Réserve, Domaines Rouvinez		36.-	48.-	
Le Tourmentin, Domaines Rouvinez	39.-		74.-	
Cuvée 1858, Charles Bonvin			96.-	189.-



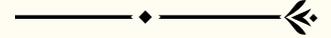
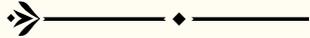


LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS

BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LES VINS DE NOS COUSINS

ITALIE	1dl	75cl
Riva Dei Fratti, Prosecco DOC	8.-	52.-
La Corte del Pozzo 2021		46.-
Valpolicella Ripasso DOC BIO		46.-
Mauro Molino Barbera d'Alba DOC 2022		
FRANCE		
Les Aphillanthes Cuvée des Galets 2021		48.-
Côtes-du-Rhône Villages AC BIO		
Louis Latour Pinot Noir 2022 Bourgogne AC		56.-
Jaboulet Aîné Parallèle 45 Rouge 2022		46.-
Côtes-du-Rhône AC		
Jaboulet Aîné Mule Noire 2019		64.-
Crozes Hermitage AC BIO		
Jaboulet Aîné Parallèle 45 Blanc 2023 Côtes-du-Rhône AC BIO		46.-
Champagne Mailly Grand Cru, Brut Réserve		110.-

LES BORDEAUX DE TONTON PATRICK

	75cl
Château Langoa Barton 2020	120.-
Château Tertre 2020	115.-
Château Le Petit Ducru Beaucaillou 2020	95.-
Château Rouget Pomerol 2020	125.-
Château Olivier 2020	135.-
Château Haut Marbuzet 2020	115.-
Château Larmande 2020	135.-
Château Larmande 2019	110.-
Château Chasse-Spleen 2019	110.-
Château Rouget 2019	115.-
Château Leoville Las Cases 2019	380.-
Château Pedesclaux 2020	115.-

