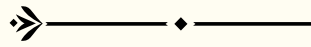


LE BISTRO
DES COPAINS

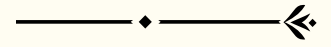


AU TERMINUS

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.

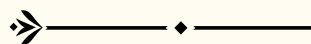
En plus de découvrir notre nouvelle carte, vous avez le plaisir d'admirer les œuvres de l'artiste peintre Mariuca B. Bala, dont les tableaux uniques ajoutent une touche artistique et inspirante.

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



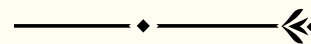
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



prix unique

26
CHF



MENU
DE LA SEMAINE
DU 2 AU 5 DÉCEMBRE



ENTRÉES

PLATS

SALADE DE LA MER FACON "SALADE
RUSSE"

VELOUTE DE LEGUMES AU CAMEMBERT

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET SA
PERSILLADE

POITRINE DE COCHON AU POIVRE
VERT, POMMES DE TERRE

CADEAU CROUSTILLANT DE FROMAGE
DE CHEVRE, FRUITS SECS ET COTES DE
BETTE



DESSERT

BROWNIE AU CHOCOLAT, CHANTILLY
ET CAMEL BEURRE SALE
+CHF 5.-

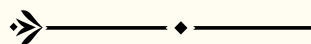
PROVENANCE DES VIANDES :
BOEUF SUISSE
VEAU SUISSE
FRUITS DE MER ESPAGNE
VOLAILLE SUISSE
COCHON SUISSE

TOUTES NOS SAUCES ET FONDS SONT
ENTIEREMENT 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



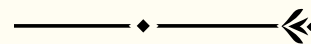
AU TERMINUS

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.



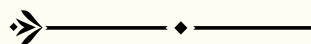
LES CLASSICS DU TERMINUS

	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

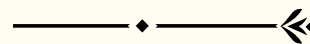


AU TERMINUS

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
- OEUFS MAYO A LA TRUFFE DU VALAIS 21.-
- VELOUTE DE COURGE ET GINGEMBRE 19.-
Servi avec une noix de fromage de chèvre
- 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 mon ami Stéphane Robyr de l'alpage de Corbyre
- 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.-
- LEGUMES GRILLÉS 6.-
- SAUCES :
CHIMICHURRI, TARTARE, BEURRE CAFE DE PARIS DE L'ONCLE MICHEL 4.-

TOUTES NOS SAUCES ET FONDS SONT
ENTIEREMENT PREPARÉS MAISON PAR NOTRE CHEF
JORGE GONZALEZ ET SON EQUIPE!

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

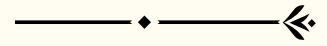
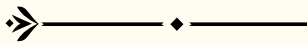


LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS
BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LES DIJOS 4CL

LA GAULOISE VERTE 12.-
LA GAULOISE JAUNE 10.-
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.-



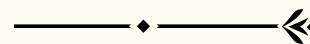
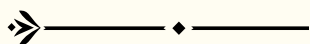
LE BISTRO
DES COPAINS



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.-
SCHWEPES 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

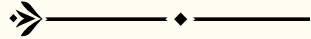




AU TERMINUS

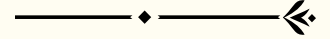
BISTRO

LE BISTRO
DES COPAINS



LA CAVE

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LE BLANC DE CHEZ NOUS

FENDANT	37.5cl	50cl	75cl
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.-
HEIDA			
Heida Primus Classicus, Cave Orsat		33.-	46.-
Heida Les Fleurs, Domaines Rouvinez			62.-
PETITE ARVINE			
Petite Arvine Château Lichten, Domaines Rouvinez	34.-		62.-
Petite Arvine, Clément Luisier			56.-
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 Gérode, Frederic Zufferey	5.-		38.-



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

J. G



LE BISTRO
DES COPAINS

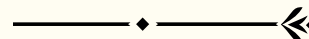
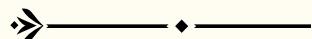
AU TERMINUS

BISTRO



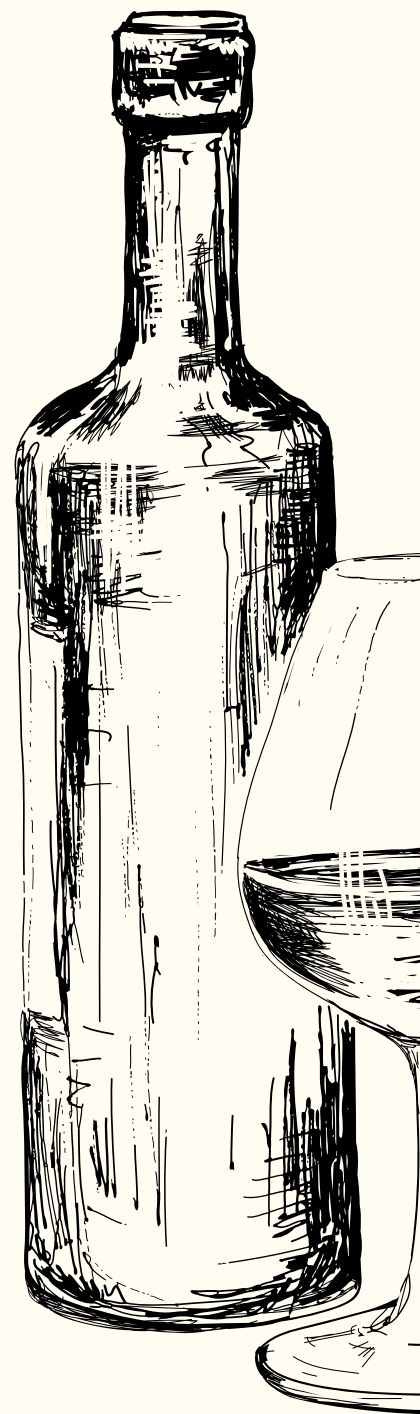
LA CAVE

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LE ROUGE DE CHEZ NOUS

GAMAY	37.5 cl	50cl	75cl
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.-
SYRAH			
Syrah Frédéric Zufferey, Chippis		36.-	48.-
Domaine de Crêta-Plan barrique Bio, Domaines Rouvinez			48.-
HUMAGNE ROUGE			
Humagne Rouge Ardévez, Domaines Rouvinez			59.-
MERLOT			
Merlot Primus Classicus, Caves Orsat		36.-	48.-
ASSEMBLAGES			
Nez Noir Rouge Réserve, Domaines Rouvinez		36.-	48.-
Le Tourmentin, Domaines Rouvinez	39.-		74.-
Cuvée 1858, Charles Bonvin			96.-



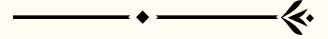
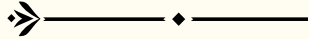


LE BISTRO
DES COPAINS

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.-

