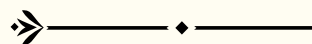


Gault & Millau



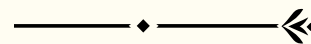
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

HORAIRE:
MAR-SAM
08H00-23H00



prix unique

26
CHF



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 18 AU 21 FEVRIER



ENTRÉES

PLATS

VELOUTÉ DE CHOUX-FLEURS ET
CHOUX-POMME AROMATISÉ AU
KAFFIR ET COCO

SALADE DE FENOUIL, VINAIGRETTE AU
CITRON ET MIMOSA

AUBERGINE FARCIE AU COUSCOUS
GARAM MASSALA

BOUDIN À LA CRÈME, POMME DE
TERRE AU FOUR, SAUCE AU POIVRONS
GRILLÉS

GNOCCHI AU PESTO DE ROQUETTE ET
LARD, SAUCE GORGONZOLA OU
PARMESAN A CHOISIR!



DESSERT ET FROMAGES

RIZ AU LAIT ET CAMEL AU BEURRE SALÉ

+CHF 5.-

SELECTION DE FROMAGES DE STEPHANE ROBYR

7.-CHF

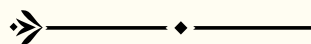
PROVENANCE DES VIANDES :
BOEUF SUISSE ET POLOGNE
VEAU SUISSE
FRUITS DE MER ESPAGNE
VOLAILLE SUISSE
COCHON SUISSE

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



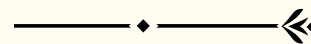
AU TERMINUS

BISTRO



LE VIGNERON DU MOIS
DE FEVRIER

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



CAVE DES SENTES – SERGE HEYMOZ – SIERRE

| | 1dl | bt |
|------------------------------|-----|------|
| IN FINE BLANC, assemblage | 8.5 | 64.- |
| MARSANNE | 7.5 | 56.- |
| IN FINE ROUGE, assemblage | 8.5 | 64.- |
| TERRENOIRE, assemblage rouge | 8.5 | 64.- |

Pour le mois de février qui est également le mois des amoureux, nous avons décidé de vous proposer 3 assemblages de notre ami Serge Heymoz de la Cave des Sentes à Sierre. In fine Blanc qui est un assemblage autour du chardonnay, élevé en barrique et amphore avec des notes de pêche de vigne, frais, complexe et long. In Fine Rouge qui est un assemblage autour de la Syrah élevé également en barrique et amphore avec des notes épicées. Terrenoire qui est un assemblage contemporain de galota et diolinoir avec des notes de fruits noirs, gourmand et pulpeux et pour terminer le plus vin rouge des vins blancs avec La Marsanne



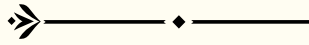
LES CLASSICS DU TERMINUS

| | 1dl | bt |
|--------------------------------------|-----|------|
| FENDANT LES FLEURS, DOMAINE ROUVINEZ | 5.- | 38.- |
| GAMAY PRIMUS CLASSICUS, CAVE ORSAT | 5.- | 38.- |
| NEZ NOIR ROSÉ, DOMAINE ROUVINEZ | 5.- | 38.- |





LE BISTRO
DES COPAINS

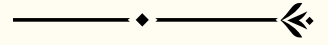


AU TERMINUS

BISTRO



HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



POUR VOUS METTRE EN APPETIT

- LA TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 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 AU FOIE GRAS ET YUZU 21.-
- VELOUTE DE COTES DE BETTES ET FOIE GRAS 21.-
- ARTICHAUT GRILLÉ 14.-
Farcis au tartare de tomate et herbes fraîches
- JAMBON DE PATANEGRA 50gr 21.-
- SARDINES LA BRUJULA N°31 19.-
- 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 et Stéphane Robyr à Chermignon
- SORBET ABRICOT ABRICOTINE 12.-
- CHOCOLAT DU MOMENT 14.-

POUR VOUS REGALER

- CÔTE DE BOEUF 1KG CHF 120.-
En deux cuissons, confite et plancha!
- TOMAHAWK DE BOEUF WOLOWINA 1.3KG CHF 140.-
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, 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 39.-
- LANGUE DE BOEUF SAUCE CÂPRES 29.-
- TRIPPES DE MAMA PILI 24.-
- PENNE CHIMICHURRI ET BURRATA 26.-

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

- POMMES DE TERRE AUX EPICES 7.-
- LEGUMES GRILLÉS 6.-
- VIANDE DES DRUIDES 15.-

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

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

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



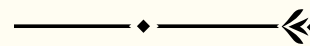
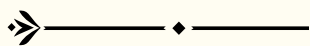
LE BISTRO
DES COPAINS



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.-



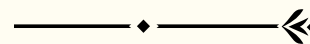
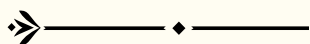
LE BISTRO
DES COPAINS



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 CAFES

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

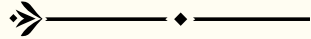




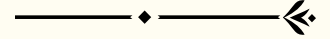
AU TERMINUS

BISTRO

LE BISTRO
DES COPAINS



HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



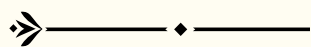
LE BLANC DE CHEZ NOUS

| FENDANT | 37.5cl | 50cl | 75cl |
|--|--------|------|------|
| Fendant Les Fleurs, Domaines Rouvinez | 15.- | | 38.- |
| Fendant Les Fleurs, Robert Tamarcaz | | | 46.- |
| Fendant, Clément Luisier | 15.- | | |
| JOHANNISBERG | | | |
| Johannisberg Mont-Fleuri, Charles Bonvin | 23.- | | 42.- |
| Johannisberg Soleil d'Or, Cave Imesch | | | 39.- |
| Johannisberg, Cave Delta | | | 45.- |
| 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 | 29.- | | 58.- |
| 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.- |
| Assemblage Coeur de Domaine Blanc 2013, Domaine Rouvinez | | | 69.- |
| In Fine, Serge Heymoz | | | 69.- |
| LES BULLES | | | |
| Coeur de Domaine brut, Domaines Rouvinez | | | 79.- |
| LE ROSÉ | | | |
| | 1dl | | |
| Nez Noir Rosé, Domaine Rouvinez | 5.- | | 38.- |



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

LE BISTRO DES COPAINS

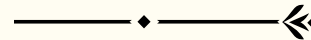


AU TERMINUS

BISTRO



HORAIRE:
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.- | 92.- |
| CORNALIN | | | | |
| Cornalin Sensorielle, Philippe Varone | | | 48.- | |
| Collection F, Les Fils de Charles Favre SA | | | 69.- | |
| Cornalin, Cave Delta | | | 54.- | |
| 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.- | 145.- |
| Cuvée 1858, Charles Bonvin | | | 96.- | 189.- |
| Coeur de Domaine Rouge, Domaine Rouvinez | | | 89.- | |
| Cuvée Préstige Hurlevent 2020, Les Fils de Charles Favre | | | | 165.- |

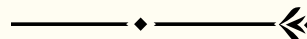
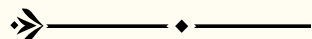




LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS
BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LES BORDEAUX DE TONTON PATRICK

| | |
|---|-------|
| 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.- |

LES VINS DE NOS COUSINS

FRANCE

| | |
|---|-------|
| Les Aphyllanthes Cuvée des Galets 2021 Côtes-du-Rhône Villages AC BIO | 49.- |
| Jaboulet Aîné Parallèle 45 Rouge 2022 Côtes-du-Rhône AC | 49.- |
| Jaboulet Aîné Parallèle 45 Blanc 2023 Côtes-du-Rhône AC BIO | 49.- |
| Crozes Hermitage, Les Hauts granitiques, J.Boutin 2022 | 69.- |
| Chateau les Croisille, 100% Malbec, Cahors Biodynamie 2022 | 54.- |
| Châteauneuf de Pape, Domaine La Bastide Saint-Dominique 2021 | 79.- |
| Corbières, Blondus Ricardus, Pierre Richard 2021 | 49.- |
| Syrah de Pierre Richard, macuvée personnelle 2022 | 59.- |
| Mâcon La Roche Vineuse, Bourgogne Blanc Domaine de la Denante 2022 | 54.- |
| Sancerre Blanc Silex, Le Rochoy, Domaine Laporte Bio 2022 | 59.- |
| Champagne Mailly Grand Cru, Brut Réserve | 110.- |

ITALIE

| | |
|--|------|
| La Corte del Pozzo 2021 Valpolicella Ripasso DOC BIO | 49.- |
| Mauro Molino Barbera d'Alba DOC 2022 | 52.- |

ESPAGNE

| | |
|---|------|
| Joan Simó Viatge al Priorat 2021 Priorat DOCA | 62.- |
|---|------|

ARGENTINE

| | |
|--|------|
| Amalaya Malbec Gran Corte Barrel Selection 2020 Cafayate | 54.- |
|--|------|

