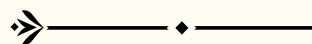


Gault & Millau



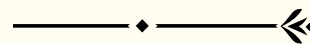
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTROT

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



prix unique

26
CHF



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 4 AU 7 FEVRIER



ENTRÉES

PLATS

VELOUTÉ DE PETITS POIS ET
CROUSTILLANT DE JAMBON

SALADE DE CAROTTES AU CUMIN,
ROQUETTE ET VINAIGRETTE AUX
ÉPICES

PENNE AUX ÉPINARDS, CITRON ET
NOIX

QUASI DE COCHON AUX 3 FROMAGES,
POMMES DE TERRE AU FOUR

CHOUX DE BRUXELLES EN TEMPURA,
CRÈME DE SOJA, SESAME ET ALGUE
NORI



DESSERT ET FROMAGES

DUO AUTOUR DE LA POIRE, TARTE ET CRÈME
+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 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.





AU TERMINUS

BISTRO

VALENTINE'S DAY

VENDREDI 14 FÉVRIER 2025

ENTRÉE 1

AGUACHILE DE GAMBAS
marinées au lait de coco et coriandre

ENTRÉE 2

RISOTTO DE BETTERAVE ET
ROSE DE VIANDE SÉCHÉE

PLAT PRINCIPALE

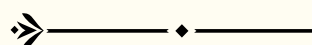
FILET DE BŒUF AU FOIE
GRAS ET TRUFFE

DESSERT

ELIXIR D'AMOUR

CHF 79.-

LE BISTRO
DES COPAINS



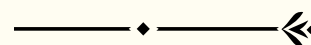
AU TERMINUS

BISTRO



LE VIGNERON DU MOIS
DE FEVRIER

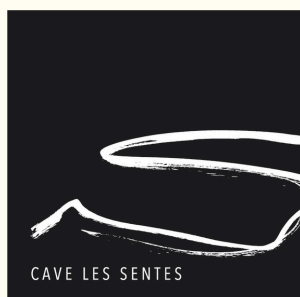
HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



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

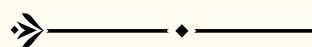


LES CLASSICS DU TERMINUS

	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

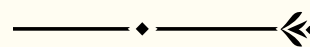


AU TERMINUS

BISTRO



HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



POUR VOUS METTRE EN APPETIT

- LA TERRINE DE CAMPAGNE 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.-
- 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.-

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 39.-
- LANGUE DE BOEUF SAUCE CÂPRES 29.-
- PENNE CHIMICHURRI ET BURRATA 26.-

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

- POMMES DE TERRE AUX EPICES 7.-
- LEGUMES 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 EQUIPE!

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



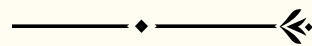
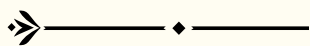
LE BISTRO
DES COPAINS



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 SAPPHIRE 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.-



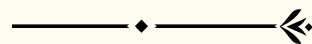
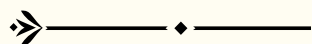
LE BISTRO
DES COPAINS



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 ANNIVIER S 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'ÉCHAPPEE 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





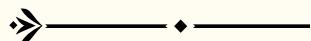
AU TERMINUS

BISTRO

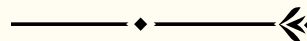


LA CAVE

LE BISTRO
DES COPAINS



HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LE BLANC DE CHEZ NOUS

FENDANT	37.5cl	50cl	75cl
---------	--------	------	------

Fendant Les Fleurs, Domaines Rouvinez	15.-		38.-
---------------------------------------	------	--	------

Fendant Les Fleurs, Robert Taramarcas			46.-
---------------------------------------	--	--	------

Fendant, Clément Luisier			38.-
--------------------------	--	--	------

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.-
-------------------------------------	--	--	------

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	26.-		46.-
-----------------------------------	------	--	------

Assemblage de blanc Bio

La Trémaille, Domaines Rouvinez			64.-
---------------------------------	--	--	------

Assemblage Arvine, Chardonnay

Plan Loggier Trois, Charles Bonvin			44.-
------------------------------------	--	--	------

Pinot Blanc, Heida, Johannisberg

Assemblage Coeur de Domaine			69.-
-----------------------------	--	--	------

Blanc 2013, Domaine Rouvinez

In Fine, Serge Heymoz			69.-
-----------------------	--	--	------

LES BULLES

Coeur de Domaine brut, Domaines Rouvinez			79.-
--	--	--	------

LE ROSÉ

1dl

Clos de Géronde, Frederic Zufferey	5.-		38.-
------------------------------------	-----	--	------

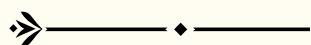
Nez Noir Rosé, Domaine Rouvinez			38.-
---------------------------------	--	--	------



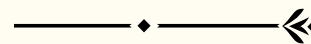
JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR OÙ LES VACHES MANGERONT DU RAISIN!

J. G

LE BISTRO DES COPAINS



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.-	92.-
CORNALIN				
Cornalin Sensorielle, Philippe Varone			48.-	
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.-	145.-
Cuvée 1858, Charles Bonvin			96.-	189.-
Coeur de Domaine Rouge, Domaine Rouvinez			89.-	
Cuvée Préstige Hurlevent 2020, Les Fils de Charles Favre				165.-



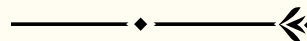
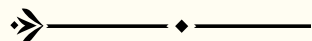


LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS
BISTRO



HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LES VINS DE NOS COUSINS

ITALIE

1dl

75cl

La Corte del Pozzo 2021

46.-

Valpolicella Ripasso DOC BIO

Mauro Molino Barbera d'Alba DOC 2022

46.-

ESPAGNE

Joan Simó Viatge al Priorat 2021 Priorat
DOCA

62.-

ARGENTINE

Amalaya Malbec Gran Corte Barrel Selection 2020
Cafayate

54.-

FRANCE

Les Aphillanthes Cuvée des Galets 2021
Côtes-du-Rhône Villages AC BIO

48.-

Jaboulet Aîné Parallèle 45 Rouge 2022
Côtes-du-Rhône AC

46.-

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.-

