

Gault & Millau



LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00

BISTRO



prix unique

26
CHF



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 11 AU 14 MARS



ENTRÉES

SALADE VIETNAMIENNE AUX
VERMICELLES ET TOFU MARINÉ

VELOUTÉ DE RACINES
(PANNAIS, BETTERAVES JAUNES ET
GALANGA)

PLATS

DORADE EN PAPILOTE, ROMANESCO
ET TAPENADE L'OLIVES

EFFILOCHÉ DE POULET FAÇON TAJINE,
LÉGUMES GRILLÉS, LENTILLES ET
COUSCOUS

RISOTTO AUX EPINARDS ET PARMESAN



DESSERT ET FROMAGES

STRUDEL DE POIRE 2.0

+CHF 5.-

SELECTION DE FROMAGES DE LA FAMILLE CORDONNIER A LENS

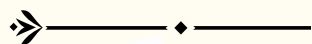
7.-CHF

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



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

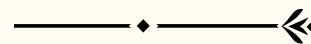
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LE VIGNERON DU MOIS
DE MARS



CAVE DE LA PIERRE- FAMILLE CLAVIEN-
VENTHÔNE

JOHANNISBERG 2023
PETITE ARVINE 2022
CORNALIN 2023
MERLOT 2022

	1dl	bt
JOHANNISBERG 2023	6.5	48.-
PETITE ARVINE 2022	7.5	56.-
CORNALIN 2023	8.-	59.-
MERLOT 2022	7.5	56.-



LES SUGGESTIONS DU BOSS

GEWÜRZTRAMINER, G.KUONEN 2022
SANCERRE BLANC, DOMAINE LA PORTE 2022
PRIMITIVO 1954, LES POUILLES 2022
CHÂTEAU DE LUSSAC, ST-EMILION AOC 2018

	1dl	bt
GEWÜRZTRAMINER, G.KUONEN 2022	7.5	56.-
SANCERRE BLANC, DOMAINE LA PORTE 2022	8.-	59.-
PRIMITIVO 1954, LES POUILLES 2022	6.5	48.-
CHÂTEAU DE LUSSAC, ST-EMILION AOC 2018	8.-	59.-

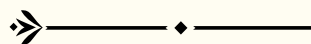
LES CLASSICS DU TERMINUS

FENDANT LES FLEURS, DOMAINE ROUVINEZ
GAMAY PRIMUS CLASSICUS, CAVE ORSAT
NEZ NOIR ROSÉ, DOMAINE ROUVINEZ

	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

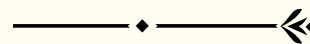


AU TERMINUS

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
- "CAP I POTA" AUX ESCARGOTS...OU PAS... 21.-
Croustillant de Tête, pieds et tripes de veau
- TARTINE TARTARE DE BOEUF 19.-/32.-
Coupé au couteau et rebibe d'alpage sur tartine
- OEUF MAYO AU FOIE GRAS ET YUZU 21.-
- VELOUTE DE CÔTES 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/MÊLÉE 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 ET POLOGNE
VEAU SUISSE
POULPE ESPAGNE
VOLAILLE SUISSE
COCHON SUISSE

POUR VOUS REGALER

- LE FILET DE BŒUF 220GR CHF 52.-
Parmentier de pommes de terre, légumes croquants
- 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
- PALERON DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNONNE 39.-
Et sa garniture grand-mère
- GNOCCHIS MAISON AU GORGONZOLA 29.-
Poires et noix
- POULPE CROUSTILLANT 44.-
Et sa bisque de Homard et Palourdes
- LANGUE DE BOEUF SAUCE CÂPRES 29.-
- CANNELLONI AU CONFIT DE CANARD 34.-
Pommes et bolets

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

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



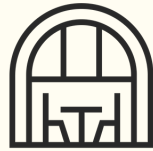
Écrivez un avis
sur TripAdvisor

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.



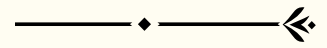
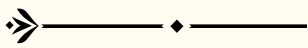
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LES CHARTEUSES & CO

LA GAULOISE VERTE 12.-
LA GAULOISE JAUNE 12.-
CHARTREUSE VERTE 16.-
CHARTREUSE JAUNE 14.-
GRAND ST.BERNARD MORAND 12.-
LIQUEUR DE MYRTILLE DES PÈRES CHARTEUX 14.-

LES APÉROS 4CL

CAMPARI 8.-
RICARD-PASTIS 6.-
PASTIS HENRI BARDOUIN 8.-
CYNARD 8.-
PORTO BLANC/ROUGE 8.-
MARTINI BLANC /ROUGE 8.-
SUZE 8.-

LES WHISKYS 4CL

ADELPHI BLENDED SCOTCH WHISKY 16 ANS 14.-
KILCHOMAN SLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 14.-
NIKKA FROM THE BARREL BLENDED WHISKY 16.-
OBAN 14 ANS 18.-
TALISKER 10 ANS 16.-
LAGAVULIN 16 ANS 18.-
BALLANTINE'S 12.-
JACK DANIELS 12.-

LA VODKA ET LE RHUM 4CL

TITO'S HANDMADE VODKA 40° 12.-
FLOR DE CAÑA CENTENARIO TERRA 15 AÑOS RON 40° 15.-
PLANTATION 12.-
DIPLOMATICO 12.-

LE GIN 4CL

ARVER LIDO SWISS PINE 18.-
ARVER SWISS PINE DRY 15.-
PORTOFINO DRY GIN 18.-
LUX GENEVA 18.-
KOVAL 18.-
CRISTALLO GOMMER GIN 15.-
LE 2 FRÈRES 18.-
STUDER SWISS HIGHLAND GIN 15.-
APPENZELLER OLD TOM GIN 27 15.-
TRAVELER & COMPANY 15.-
SUNTORY ROKU THE JAPANESE 15.-
MARE MEDITERRANEAN GIN 15.-
CAMBRIDGE DISTILLERY DRY 15.-
CAMBRIDGE ELDERFLOWER GIN LIKOR 18.-
BOMBAY SAPHIRE 12.-

Tous nos gins sont exclusivement accompagnés avec du Fever Tree

LE COGNAC ET ARMAGNAC 4CL

FRAPIN VSOP - LE CRU DE CHAMPAGNE 16.-
FRAPIN LE CRU DE COGNAC 14.-
MARTELL VS 14.-
ARMAGNAC DAROZE 12.-

LA TEQUILA

TOPANITO REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 40° 12.-

LES COCKTAILS

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



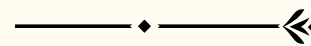
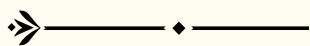
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LES CLASSICS 4CL

- LIMONCELLO - SEBOCELLO DE PEPONE 8.-
- BAILEY'S 8.-
- AMARETTO DISARONNO 8.-
- AMARO AVERNA 8.-
- AMARO RAMAZZOTI 8.-
- AMARO MONTENEGRO 8.-
- GRAPPA IL MILIN 1998 11.-
- GRAPPA DI NEBBIOLOL 11.-
- GRAPPA DI MOSACATO MAROLO APRÈS 2016 12.-
- GRAPPA DI BAROLO MAROLO 9 ANNI 16.-
- GÉNÉPI D'ANNIVIER 11.-
- CALVALAIS 8.-
- VIELLE PRUNE DES 3 ROIS 10.-
- VIEILLE POIRE DES 3 ROIS 10.-
- WILLIAMINE MORAND 11.-
- ABRICOTINE MORAND 11.-
- COING MORAND 11.-
- MIRABELLE MORAND 11.-
- ABSINTHE LIBERTINE 16.-

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.-
- FELDSCHLOSSEN SANS ALCOOL 6.-

LES MINÉRALES

- COCA COLA / COCA COLA ZÉRO 33 CL 5.-
- RIVELLA BLEU/ROUGE 5.-
- THE FROID CITRON/PÊCHE 30 CL 5.-
- DIVERS JUS IRIS 6.5
- ROMANETTE 30 CL 4.5
- SAN BITTER 4.5
- SCHWEPPE 4.5
- FEVER TREE 6.-
- RED BULL 8.-
- EAU PLATE /GAZEUSE HENNIEZ 50 CL 5.5
- JUS DE POMME RAMSEIER 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

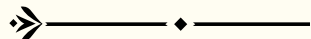




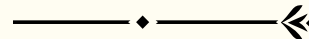
AU TERMINUS

BISTRO

LE BISTRO
DES COPAINS



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.-
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.-

LES BULLES

Coeur de Domaine brut, Domaines Rouvinez	11.-	1dl	79.-
--	------	-----	------

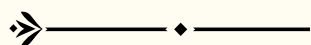
LE ROSÉ

Nez Noir Rosé, Domaine Rouvinez	5.-		38.-
---------------------------------	-----	--	------



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

LE BISTRO DES COPAINS

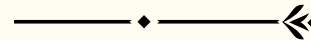


AU TERMINUS

BISTRO



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 2022, 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.-





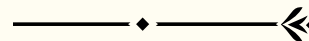
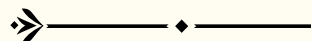
LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS

BISTRO



HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LA SELECTION DU BOSS POUR MARS

LES BLANCS

75cl

PAÏËN 2022, CAVE AREDEVAZ, CHAMOSON	54.-
COEUR DE DOMAINE BLANC 2013, DOMAINE ROUVINEZ	92.-
IN FINE BLANC 2023, SERGE HEYMOZ	64.-
JABOULET AÎNE PARALLÈLE 45 BLANC 2023, CÔTES-DU-RHÔNE AOC BIO	49.-
SANCERRE BLANC, SILEX, LE ROCHOY, DOMAINE LAPORTE BIO 2022	59.-

LES ROUGES

MERLOT 2022, MAURICE ZUFFEREY, SIERRE	64.-
ARDEVINE 2022, CAVE ARDEVAZ, CHAMOSON	64.-
AÎNE PARALLÈLE 45 ROUGE 2023, Côtes-du-Rhône AC BIO	49.-
CHÂTEAU NEUF DU PAPE 2019, LES CÈDRES	79.-
TERRNOIR 2023, SERGE HEYMOZ, SIERRE	64.-

LES BORDEAUX DE TONTON PATRICK

75cl

Château Langoa Barton 2020	120.-
Château Terre 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.-

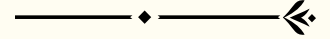
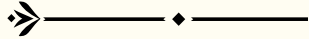




LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS
BISTRO

HORAIRES:
MAR-SAM
08H00-23H00



LES VINS DE NOS COUSINS

FRANCE

Les Aphillanthes Cuvée des Galets 2021 Côtes-du-Rhône Villages 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.-

CHAMPAGNE

dl
16.-

110.-

ITALIE

La Corte del Pozzo 2021 Valpolicella Ripasso DOC BIO	49.-
Mauro Molino Barbera d'Alba DOC 2022	52.-
Perbruno, Syrah, Costa Toscana IGT 2020	64.-
Ciauria, Etna Rosso DOC 2021	46.-
Bolgheri Rosso DOC, Michele Satta 2022	56.-

ESPAGNE

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

ARGENTINE

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

