

LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault &
Millau

prix unique

26
CHF



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 8 AU 11 JUILLET 2025



ENTRÉES

SOUPE DE MAÏS , HUILE DE CORIANDRE
ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES

BRANDADE DE POISSON MAISON ET TAPENADE



PLATS

MOUSSAKA VEGETARIENNE MAISON DE
TOFFU, FROMAGE D'ORIENT, SOJA ET
TOMATES

QUASI DE COCHON DE LA GRUYÈRE, MARINÉ
AUX HERBES, OIGNONS CONFITS, POMMES
DE TERRE RÔTIES ET MOUSSE DE
GORGONZOLA

GNOCCHIS À LA CRÈME DE BOUDIN ET
POMMES AU FOUR



DESSERT ET FROMAGES

CLAFOUTIS MAISON AUX ABRICOTS DU VALAIS ET SORBET

ABRICOT 5.-

SELECTION DE FROMAGES 7.-

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



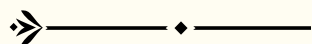
Écrivez un avis
sur TripAdvisor



« * ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

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

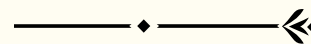
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault &
Millau



NOTRE VIGNERON DU MOIS DE JUIN 2025
LA CAVE DAMIEN & FABIENNE SEEWER DE SUSTEN
ANCIENNEMENT LEUKERSONNE



	1dl	bt
CHARDONNAY 2024	7.5	56.-
PETITE ARVINE 2024	8.5	64.-
CORNALIN 2023	8.5	64.-
MERLOT 2023	7.5	56.-

Depuis 2024 un nouveau nom, la même identité, la même qualité

Le nom Leukersonne était étroitement lié à notre réussite : nous l'avons imprégné de vie, de qualité et de personnalité. Pourtant, nous avons décidé de nous en séparer. À la demande expresse du frère de Damian, nous lui laissons le nom actuel, par respect, clarté et conviction que l'identité est plus qu'une simple étiquette.

À partir de 2025, notre voyage se poursuivra sous un nouveau nom : Weingut Seewer.

Un nom qui représente ce qui nous a toujours défini : un style authentique, une attitude et un dévouement.

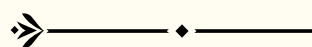
LES CLASSICS DU TERMINUS

	1dl	bt
FENDANT LES FLEURS, DOMAINE ROUVINEZ	5.-	38.-
GAMAY PRIMUS CLASSICUS, CAVE ORSAT	5.-	38.-
NEZ NOIR ROSÉ, DOMAINE ROUVINEZ	5.-	38.-
COEUR DE DOMAINE BRUT, DOMAINE ROUVINEZ	11.-	76.-
PROSECCO BRUT	7.-	52.-

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



LE BISTRO
DES COPAINS

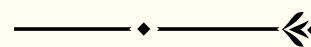


AU TERMINUS

BISTROT



Gault
&
Millau



NOS VINS ORPHELINS !

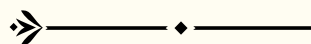
bt

JOHANNISBERG, JOHN-MIKE FAVRE 2022	44.-
JOHANNISBERG, CAVE DE LA PIERRE 2023	44.-
PAIEN, CAVE ARDEVAZ, 2022	52.-
FENDANT MONT-D'OR 2022	44.-
CHATEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE LA BASTIDE 2021	79.-
RIESLING, CAVE LES BERNUNES 2022	46.-
MUSCAT, DOMAINE DES CRÊTES 2022	46.-
AMIGNE DE VETROZ, J-RENE GERMANIER 2021	52.-
MARSANNE, SERGE HEYMOZ 2022	54.-
COEUR DE DOMAINE BLANC, DOMAINE ROUVINEZ 2013	89.-
VALPOLICELLA RIPASSO RESERVE 2018	79.-
PINOT NOIR, MAURICE ZUFFEREY 2023	48.-
SYRAH, CAVE LES BERNUNES 2020	68.-
TERRENOIR, CAVE LES BERNUNES 2023	68.-

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



LE BISTRO
DES COPAINS

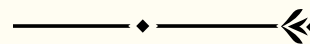


AU TERMINUS

BISTRO



Gault &
Millau



POUR VOUS METTRE EN APPETIT

POUR VOUS REGALER

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

SALADE FRAICHEUR DE FENOUIL, OLIVES AU THYM ET BURRATINA 19.- 

TARTINE TARTARE DE BOEUF 19.-/32. 

Coupé au couteau et rebibe d'alpage sur tartine

OEUF MAYO AU FOIE GRAS ET YUZU 21.-

RIS DE VEAU POELLE, CIGALLES DE MER 24 

ARTICHAUT GRILLÉ 14.- 

Farcis au tartare de tomate, herbes fraîches et parmesan

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 16.-

De la famille Cordonnier à Lens et Stéphane Robyr à Chermignon

SORBET ABRICOT ABRICOTINE 12.- *

CHOCOLAT DU MOMENT 14.-



BOEUF SUISSE ET POLOGNE
VEAU SUISSE
POULPE ESPAGNE
VOLAILLE SUISSE
COCHON SUISSE
AGNEAU SUISSE

LE FILET DE BŒUF 220GR CHF 54.- 

Parmentier de pommes de terre, légumes croquants

TOMAHAWK DE BOEUF WOLOWINA 1.3KG CHF 140. 

SECRETO DE PATA NEGRA 56.- 

Cochon ibérique de Pata Negra

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 44.- 

A la bière Echappée de Martigny et taboulé de rhubarbe

FONDUE DES DRUIDES 49.- 

Bœuf mariné façon "Glareyarde" par mon ami Daniel Mollier à Chermignon

COQUELET "COQ AU VIN" 39.- 

Traditionnelle recette du coq au vin, mais avec le coquelet!!

SPAGHETTI CHITARA A L'AIL ET SAFRAN, SOUPE DE PETITS POIS ET BURRATINA 32.- 

BAJOUÉ DE COCHON CONFIT, SECHE ET OEUF PARFAIT 36.-

CROUSTILLANT DE LA MER 44.-

Poulpe, gambas, palourde, calamars et sa bisque de Homard

MILLE FEUILLE DE LANGUE DE BOEUF 32.-

A la moutarde et câpres

CANNELLONI DE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE 34.-

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

POMMES DE TERRE AUX EPICES 7.-

LEGUMES GRILLÉS 6.-

VIANDE DES DRUIDES 15.-



Écrivez un avis
sur TripAdvisor

830

« * ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

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

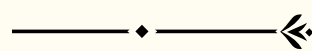
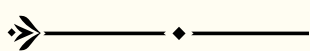
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault
&
Millau



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.-
DEL PROFESSOR 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 SAPPHIRE 12.-
MONKI'S 47 14.-

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.- VIRGIN 11.-
HUGO 13.- VIRGIN 11.-
MOJITO 15.- VIRGIN 10.-
NEGRONI 15.-



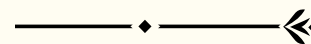
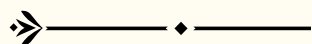
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault
& Millau



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
SCHWEPES 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 CAFES

EXPRESSO 4.-
CAFÉ 4.-
RENVERSÉ 4.-
CAPPUCCINO 5.-
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

Gault &
Millau



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	24.-	44.-
Johannisberg Cave de la Pierre, Venthône		44.-

HEIDA

Heida Primus Classicus, Cave Orsat	36.-	48.-
Heida Les Fleurs, Domaines Rouvinez		65.-
Heida Queen'J, Clément Luisier		53.-

PETITE ARVINE

Petite Arvine Château Lichten, Domaines Rouvinez	36.-	65.-
Petite Arvine, Clément Luisier		59.-
Petite Arvine, Primus Classicus, Domaines Rouvinez		48.-

CHARDONNAY

Chardonnay, Cave Ardevaz, Chamoson		49.-
------------------------------------	--	------

LES ASSEMBLAGES

Nez Noir Blanc, Domaines Rouvinez Assemblage de blanc Bio	29.-	51.-
La Trémaille, Domaines Rouvinez Assemblage Arvine, Chardonnay		69.-
Plan Loggier Trois, Charles Bonvin Pinot Blanc, Heida, Johannisberg		45.-
Coeur de Domaine 2021, Domaine Rouvinez		79.-

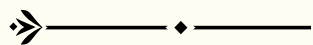
LES BULLES

	1dl	
Coeur de Domaine brut, Domaines Rouvinez	11.-	76.-

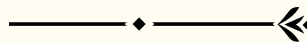


JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR OÙ LES VACHES
MANGERONT DU RAISIN!

LE BISTRO DES COPAINS



Gault
&
Millau



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	19.-			
PINOT NOIR				
Terra Cota, Charles Bonvin	24.-		44.-	
Stricto Sensu, Philippe Varone			79.-	
Pinot Noir, Clément Luisier			48.-	
CORNALIN				
Cornalin Sensorielle, Philippe Varone			51.-	
Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
SYRAH				
Syrah Frédéric Zufferey, Chippis		36.-	48.-	
Domaine de Crêta-Plan barrique Bio, Domaines Rouvinez			65.-	
Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			69.-	
HUMAGNE ROUGE				
Humagne Rouge Ardévaz, Domaines Rouvinez			69.-	
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.-	
Merlot, Maurice Zufferey, Sierre			59.-	
ASSEMBLAGES				
Nez Noir Rouge Réserve, Domaines Rouvinez		38.-	54.-	
Ardevine, Cave Ardevaz, Chamoson			74.-	
Le Tourmentin 2022, Domaines Rouvinez	39.-		76.-	145.-
Cuvée 1858, Charles Bonvin			96.-	189.-
Coeur de Domaine Rouge, Domaine Rouvinez			89.-	



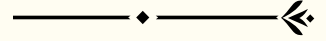
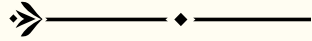


LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS
BISTRO



Gault &
Millau



LA SELECTION DU BOSS

LES BLANCS

75cl

PETITE ARVINE, MAURICE ZUFFEREY, SIERRE

56.-

CHARDONNAY, MAURICE ZUFFEREY, SIERRE

54.-

JABOULET AÎNE PARALLÈLE 45 BLANC 2023, CÔTES-DU-RHÔNE AOC BIO

49.-

MACON LA ROCHE, BOURGUOGNE 2023

53.-

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.-





LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS
BISTRO



Gault &
Millau

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.-
Crozes Hermitage, Mule Noir, Jaboulet 2023	69.-
Corbières, Blondus Ricardus, Pierre Richard 2021	49.-
Syrah de Pierre Richard, macuvée personnelle 2022	59.-
Parrallèle 45, Côtes-du-Rhône, Jaboulet 2023	49.-

	dl	
CHAMPAGNE	16.-	110.-

ITALIE

Perbruno, Syrah, Costa Toscana IGT 2020	64.-
Ciauria, Etna Rosso DOC 2021	46.-
Bolgheri Rosso 2022, Michele Satta	64.-

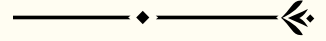
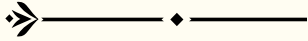




LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS
BISTRO

**Gault &
Millau**



NOTRE CAVE A CIGARS

N°1 Short-wide (Gordito)

Ring 60 (ø23mm), longueur 11 cm

CHF 17.-

N°2 Piramide (Torpedo)

Ring 52 (ø21 mm), longueur 15.3 cm

CHF 19.-

N°3 Robusto

Ring 50 (ø19.8mm), longueur 12.4 cm

CHF 16.-

N°4 Short Gordito

Ring 70 (ø27mm), longueur 10 cm

CHF 19.-

N°5 Salomon

Ring 52 (ø20mm), longueur 19 cm

CHF 29.-

CHF 32.-

N°6 Big Hermano - 1866

Ring 66 (ø26mm), longueur 18 cm

