

LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault &
Millau

prix unique

26
CHF



MENU

DE LA SEMAINE A MIDI

DU 1 AU 4 JUILLET 2025



ENTRÉES

SALADE DE MELON, BASILIC, MOZZARELLA
ET LARD DU VALAIS

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ



PLATS

CABILLAUD CONFIT A LA POMME ET
POMME DE TERRE

CANNELLONI CROUSTILLANT DE
CHOUX FARCI A LA POITRINE DE VEAU
ET OEUF EN TEXTURE

RAGOÛT DE CÔTE DE BETTES ÉPICÉS ET
FROMAGE INDIEN



DESSERT ET FROMAGES

CHURROS À LA CANNELLE ET GLACE AU CHOIX 5.-
SELECTION DE FROMAGES 7.-

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



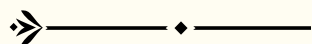
Écrivez un avis
sur TripAdvisor



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

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

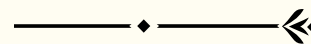
LE BISTRO
DES COPAINS



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.

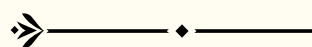
LES CLASSICS DU TERMINUS

	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

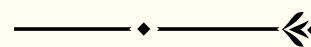


AU TERMINUS

BISTROT



Gault
&
Millau



NOS VINS ORPHELINS !

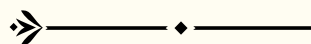
bt

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

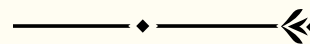


AU TERMINUS

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

630

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

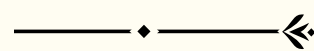
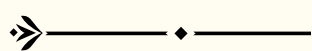
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS LE PRECISER LORS DE LA PRISE DE COMMANDE.

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.-



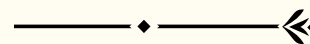
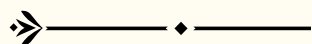
LE BISTRO
DES COPAINS



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 MOSCATO 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.-

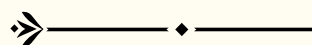
LES BULLES

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

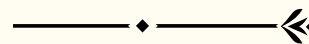


JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR OÙ LES VACHES
MANGERONT DU RAISIN!

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.-	



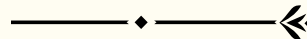
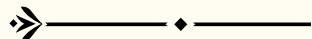


LE BISTRO
DES COPAINS

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.-

CHAMPAGNE

dl
16.-

110.-

ITALIE

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

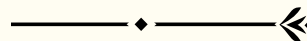
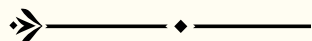




LE BISTRO
DES COPAINS

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

