

LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault &
Millau

prix unique

26
CHF



MENU

DE LA SEMAINE A MIDI

DU 29 AU 31 JUILLET 2025



ENTRÉES



PLATS

SALMOREJO DE TOMATES VERTES ET OEUF
DE CAILLE

SALADE GRECQUE

SAUMON AU FOUR, ÉPINARDS, BOULGOUR
SAUTÉ ET CÉLERI BRANCHE

GÂTEAU DE CAROTTES, MOUSSE DE BRIE
AUX NOIX

RAVIOLI CAMPAGNARDS AU RAGOÛT DE
COCHON ET TOMATES



DESSERT ET FROMAGES

PANA COTA MAISON A LA LAVANDE DU JARDIN 5.-
SELECTION DE FROMAGES 7.-

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



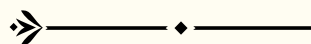
Écrivez un avis
sur TripAdvisor



« * 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

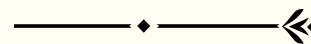


AU TERMINUS

BISTRO



Gault
& Millau



NOTRE VIGNERON DU MOIS DE D'AOÛT 2025 LA CAVE CHAI DU BARONA/ LEON BRAMOIS



	1dl	bt
CHARDONNAY LEON 2023	6.5.-	46.-
PETITE ARVINE 2023	8.-	56.-
PINOT NOIR VV 2023	6.5	46.-
MERLOT 2023	8.-	56.-

Les raisins proviennent des 20 hectares de vignes qu'ils travaillent avec respect et passion. Situés exclusivement sur les terrasses ensoleillées du Valais central, les domaines s'étendent sur de prestigieux terroirs tels que Clavau, Mollignon et Uvrier.

En 2015, Patrice Walpen a repris les rênes du Chai du Baron. Enfant du pays, il y met à profit avec l'enthousiasme et la touche d'originalité qui le caractérisent, son expérience vinicole acquise en Suisse et en Afrique du Sud.

Le Chai du Baron propose une gamme complète de vins traditionnels, ainsi que des spécialités qui ont fait la renommée du Valais.

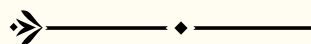
LES CLASSICS DU TERMINUS

	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

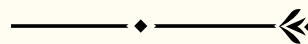


AU TERMINUS

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 AUX
THYM ET BURRATINA 19.-

TARTINE TARTARE DE BOEUF 19.-/32.-

Coupé au couteau et rebibe d'alpage sur tartine

OEUF MAYO AU SAUMON GRAVLAX 21.-

Anguille fumée, œufs de truites et gingembre

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.-

LE FILET DE BŒUF 220GR CHF 54.-

Parmentier de pommes de terre, légumes crus

CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA 1KG 140.-

Pommes de terre rôties, légumes grillés à la flamme et...

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.-



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

« * 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.



Écrivez un avis
sur TripAdvisor

630