

LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault &
Millau

prix unique

26
CHF



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 12 au 15 AOÛT 2025



ENTRÉES

TABOULÉ DE BOULGOUR ET MENTHE
NOUILLES DE COURGETTES

**

VELOUTE DE PETITS POIS
CROUSTILLANT DE JAMBON



PLATS

SEICHE A LA SAUCE D'ENCRE, POMMES DE
TERRE SAUTÉES ET PERSILLADE

PENNE AU FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS
SAUTÉS

COURGE GRILLÉE, CRÈME DE FROMAGE
TOMATES SÈCHES ET RIZ NOIR



DESSERT ET FROMAGES

MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISES EN TEXTURE 5.-
SELECTION DE FROMAGES 7.-

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



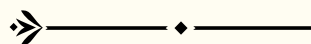
Écrivez un avis
sur TripAdvisor



« * 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

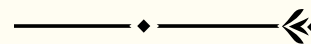


AU TERMINUS

BISTRO



Gault &
Millau



NOTRE VIGNERON DU MOIS DE D'AOÛT 2025 LA CAVE CHAI DU BARON/ 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!

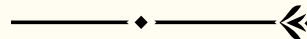
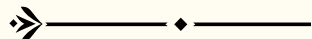




LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS
BISTRO

Gault &
Millau



POUR VOUS METTRE EN APPETIT

LA TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 16.-

Coupé au couteau et rebibe d'alpage

PLANCHETTE DES COPAINS 29.-

Terrine de campagne maison

OS A MOELLE FLAMBÉ A L'ABRICOTINE 16.-

CROQUETAS DU CHEF JORGE 5.-/ Pce

Au poulet, joue de cochon et patanegra

TARTINE TARTARE DE BOEUF 19.-/32.-

Raclette de nos alpages

OEUF MAYO AU SAUMON GRAVLAX 21.-

Anguille fumée, œufs de truite et gingembre

ROGNONS ROLL'S DE VEAU A LA MOUTARDE 24.-

ARTICHAUT GRILLÉ

Farcis au tartare de tomate, herbes du jardin et parmesan

JAMBON DE PATANEGRA 50gr 21.-

SARDINES LA BRUJULA N° 31 19.-

SALADE VERTE/MÊLÉE MÊLÉE 8.-/12.-

POUR LES BECS A SUCRE

LE FON SAVIESAN 16.-

MERINGUES DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE 14.-

SORBET ABRICOT ABRICOTINE 12.-

NOTRE SELECTION DE FROMAGES 16.-

CHOCOLAT DU MOMENT 14.-

CHOIX DE GLACES ET SORBETS 4.-/Boule

POUR VOUS RÉGALER

LE FILET DE BOEUF 180GR 47.-

Parmentier de pommes de terre, légumes croquants

CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA 1KG 140.-

Pommes de terre rôties, légumes grillés à la flame

SECRETO DE PATA NEGRA 54.-

Cochon ibérique de Pata Negra basse température

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 42.-

A la bière Echappée de Martigny et taboulé de rhubarbes

FONDUE DES DRUIDES 48.-

Boeuf mariné façon "Glareyard" par mon ami Daniel Mollier à Chermignon

COQUELET "COQ AU VIN" 38.-

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

SPAGHETTI CHITARA A L'AIL ET SAFRAN 28.-

Soupe de petits pois et burratina

BAJOU DE COCHON CONFIT, SEICHE ET OEUF PARFAIT 34.-

CROUSTILLANT DE LA MER 44.-

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

MILLE FEUILLE DE LANGUE DE BOEUF 29.-

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.-

LÉGUMES GRILLÉS

VIANDE DES DRUIDES 15.-



BOEUF SUISSE ET ESPAGNE

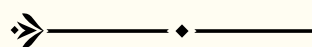
VEAU SUISSE

POULPE ESPAGNE

COCHON SUISSE

AGNEAU SUISSE

LE BISTRO
DES COPAINS

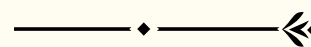


AU TERMINUS

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 !



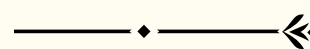
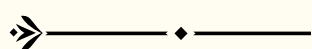
LE BISTRO
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault
&
Millau



LES CHARTEUSES & CO

LA GAULOISE VERTE 12.-
LA GAULOISE JAUNE 12.-
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.-



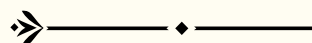


AU TERMINUS

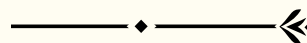
BISTRO



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.-

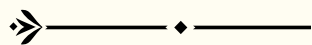
LES BULLES

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

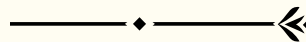


JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR OÙ LES VACHES
MANGERONT DU RAISIN!

LE BISTRO DES COPAINS



**Gault &
Millau**



LE ROUGE DE CHEZ NOUS

37.5 cl 50cl 75cl 150cl

DÔLE

Dednis Mercier 38.-

GAMAY

Frederic Zufferey 38.-

Robert Tamarcaz, Domaine des Muses

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, Maurice Zufferey, Sierre 36.- 48.-

69.-

ASSEMBLAGES 59.-

Nez Noir Rouge Réserve, Domaines Rouvinez 38.- 54.-

Ardevine, Cave Ardevaz, Chamoson 74.-

145.-



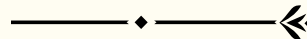
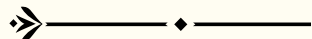


LE BISTRO
DES COPAINS

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.-

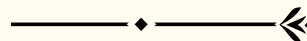
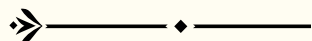




LE BISTRO
DES COPAINS

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

