

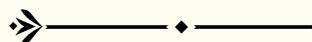


Gault & Millau

LE BISTRO  
DES COPAINS

AU TERMINUS

BISTRO



prix unique

26  
CHF



MENU  
DE LA SEMAINE A MIDI  
DU 26 au 29 AOÛT 2025



## ENTRÉES

## PLATS

GASPACHO D'AVOCAT ET CORIANDRE

\*\*

OEUF MOLLET CROUSTILLANT, SALADINE ET  
LARDONS

POIVRON DE LA MER FARCI ET BEURRE  
BLANC

\*\*\*

DAURADE GRILLEE, SAUCE FENOUILLETTE ET  
SALADE DE BOULGOUR

\*\*\*

ORZOTTO AUX TOMATES CONFITES ET  
SAUCE PARMESAN



## DESSERT ET FROMAGES

COUPE "COMME UNE TARTE AU CITRON 5.-  
SELECTION DE FROMAGES 7.-

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



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 DE VEAU A LA MOUTARDE 24.-

ARTICHAUT GRILLÉ 14.-

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

QUEUE DE BOEUF 38.-

Demi glace framboise, purée de carottes et curcuma

FONDUE DES DRUIDES 48.-

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

CÔTE DE VEAU CONFITE 52.-

Pistache, feuille de kaffir, kumquat et gratin de pdt romain

SPAGHETTI CHITARA A L'AIL ET SAFRAN 28.-

Soupe de petits pois et burratina

BAJOUÉ 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