



LE BISTRO
DES COPAINS

AU TERMINUS

Gault &
Millau

BISTRO



prix unique

26
CHF



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI

DU 16 au 19 SEPTEMBRE 2025



ENTRÉES

SOUPE DE MAÏS ET POPCORN

**

SALADE DE RACLETTE D'ALPAGE CROUSTILLANT
ET RAISINS

PLATS

POULET CONFIT BASSE TEMPERATURE,
TAJINE DE COUSCOUS ET LEGUMES

CRUNCHY POLENTA A LA JAPONAISE,
SHITAKE, CREME DE SOJA ET LARD

CHOUX DE BRUXELLES, POMMES DE TERRE
AU FOUR ET PUREE DE PANAIS RÔTI



DESSERT ET FROMAGES

POIRE BELLE HELENE ET CHOCO BLANC 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 SEPTEMBRE 2025
LA CAVE DU VIEUX VILLAGE



	1dl	bt
JOHANNISBERG 2024	6.5.-	46.-
PETITE ARVINE 2023	8.-	56.-
PINOT NOIR 2023	6.5	46.-
MERLOT 2023	8.-	56.-
SYRAH 2022	8.-	56.-
CORNALIN 2023	8.-	56.-



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



BOEUF SUISSE ET ESPAGNE

VEAU SUISSE

POULPE ESPAGNE

COCHON SUISSE

AGNEAU SUISSE

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 TERRE & MER 34.-

Gambas, béchamel de homard et chorizo ibérique

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

POMMES DE TERRE AUX EPICES 7.-

LÉGUMES GRILLÉS 6.-

VIANDE DES DRUIDES 15.-

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