



AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU

RESTAURANT

prix unique

28
CHF



MENU DE LA SEMAINE A MIDI 28 AU 31 OCTOBRE 25



ENTRÉES

CREME DE POIREAUX ET SON FOIN

**

SALADE PAYSANNE

PLATS

PLAT DE COTE DE SANGlier CONFIT,
CHOUX ROUGES ET SPAETZLI

VOL-AU-VENT DE COURGE ET LENTILLES

ORZOTTO DE SAUTE DE VEAU A L'AIL



DESSERT ET FROMAGES

CHEESCAKE AUX POMMES 7.-

SELECTION DE FROMAGES 9.-

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.



AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU
RESTAURANT



AU MOIS DE SEPTEMBRE ET OCTOBRE, NOUS
FÊTONS LES 30 ANS DU CHATEAU LICHTEN!

	1dl	bt
PETITE ARVINE CHÂTEAU LICHTEN	7.5	54.-
ASSEMBLAGE ROUGE CHÂTEAU LICHTEN	7.5	54.-



LES CLASSICS DU TERMINUS

	1dl	bt
FENDANT LES FLEURS, DOMAINE ROUVINEZ	5.-	38.-
GAMAY PRIMUS CLASSICUS, CAVE ORSAT	5.-	38.-
CHARDONNAY LEON, CHAIS DU BARON	6.5	49.-
MARSANNE, CAVE DES SENTES	8.-	59.-
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!

Chevreuil : Pologne
Cerf : Autriche
Sanglier : Pologne
Caille : Italie
Lièvre : Italie



AU TERMINUS

BISTROT



NOUVEAU

RESTAURANT

LA CHASSE

SOUPE DE COURGE 19.–

Chèvre frais et marrons

TERRINE DE SANGLIER MAISON 18.–

Airelles confites

TARTARE DE CERF 19.–/32.–

Prunes séchées

JOUES DE SANGLIER CONFITES FAÇON GRAND MÈRE 38.–

Garniture de chasse, choux rouge, poire confite, marrons glacés et spaetzli maisons

RAVIOLONI DE BOLETS ET EFFILOCHÉ DE LIÈVRE 32.–

Chanterelles sautées aux herbes

GNOCCHIS, COURGE ET NOISETTES 28.–

SELLE DE CHEVREUIL POUR 2 pax 52.–/pp

Rôtie sur os, beurre aux herbes, garniture de chasse, poire confite, marrons glacés et spaetzli maison

BALLOTINE DE CAILLE 34.–

Garniture de chasse, poire confite, marrons glacés et spaetzli maison

NOTRE SELECTION DE VINS POUR ACCOMPAGNER LA CHASSE

	37.5cl	50cl	75cl	150cl
Humagne Rouge, Clément Luisier, Saillon			64.–	
Humagne Rouge Collection F, Les Fils de Charles Favre SA			64.–	
Syrah, Cave du Vieux Village, Noes			64.–	
Syrah, Claudy Clavien, Miège			64.–	
Merlot, Maurice Zufferey, Sierre			59.–	
Merlot, Weingut Seewer, Susten			64.–	
Merlot Primus Classicus, Caves Orsat		36.–	48.–	
Cornalin Sensorielle, Philippe Varone			55.–	
Cornalin, Claudy Clavien, Miège			64.–	
Assemblage Rouge, Chateau Lichten			54.–	
Le Tourmentin 2022, Domaine Rouvinez	38.–		76.–	145.–
Cuvée 1858, Charles Bonvin			96.–	189.–



AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU

RESTAURANT

POUR VOUS METTRE EN APPETIT

PLANCHETTE DES COPAINS 29.-

Viande séchée du valais, jambon cru, coppa et lard

OS A MOELLE FLAMBE A L'ABRICOTINE 16.-

CROQUETAS DU CHEF JORGE 5.-/ Pce

Au poulet, joue de cochon et patanegra

TARTINE TARTARE DE BOEUF 19.-/32.-

Coupé au couteau et rebibe d'alpage

ROGNONS DE VEAU A LA MOUTARDE 24.-

Servi avec un pain brioché

ARTICHAUT GRILLE 14.-

Bébé artichaut, farci au tartare de tomate, herbes du jardin et parmesan

JAMBON DE PATANEGRA 50gr 21.-

SARDINES LA BRUJULA N° 31 19.-

SALADE VERTE/MÊLEE MÊLEE 8.-/12.-

POUR LES BECS A SUCRE

LE FLON 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

FONDUE DES DRUIDES 48.-

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

CABILLAUD CONFIT 44.-

Purée de coing et agrumes

CANNELLONI TERRE & MER 34.-

Gambas, homard et chorizo ibérique

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

POMMES DE TERRE AUX EPICES 7.-

LEGUMES GRILLES 6.-

VIANDE DES DRUIDES 15.-

BOEUF SUISSE ET ESPAGNE

VEAU SUISSE

FRUITS DE MER ESPAGNE

COCHON SUISSE

AGNEAU SUISSE

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