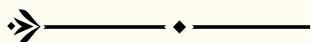


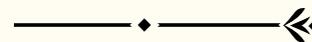
LE BISTRO  
DES COPAINS



AU TERMINUS

BISTRO

Gault &  
Millau



MENU

DE LA SEMAINE A MIDI

7 AU 10 OCTOBRE 25

prix unique

26  
CHF



## ENTRÉES

SOUPE DE COURGE AU GINGEMBRE  
ET CURCUMA

\*\*

SALADE DE COURGETTES RÔTIES  
VINAIGRETTE D'ESTRAGON

## PLATS

PAPILLOTE DE LOUP DE MER  
LÉGUMES DE SAISON DE POMMES DE TERRE

\*\*\*

LASAGNE À LA NAPOLITAINE AUX ANCHOIS  
ET OLIVES NOIRES

\*\*\*

CÉLERI RÔTI, CHAMPIGNONS SAUTÉS, FÊTA  
ET MAYONNAISE DE ROMARIN MAISON



## DESSERT ET FROMAGES

POMME AU FOUR FLAMBÉE, GLACE AU RHUM ET RAISINS 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 PRÉCISER LORS DE LA PRISE DE  
COMMANDE.

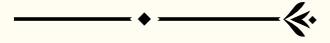
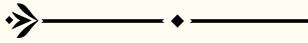




# AU TERMINUS

BISTRO

Gault & Millau



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.-
SYRAH, CAVE DU VIEUX VILLAGE	8.-	56.-
NEZ NOIR ROSÉ, DOMAINE ROUVINEZ	5.-	38.-
COEUR DE DOMAINE BRUT, DOMAINE ROUVINEZ	11.-	76.-
PROSECCO BRUT	7.-	52.-
JOHANNISBERG, CAVE DU VIEUX VILLAGE	6.5	46.-
CHARDONNAY, LEON, CHAIS DE BARON	7.-	49.-

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

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



AU TERMINUS  
BISTRO



Gault &  
Millau



## 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

Gault &  
Millau



## POUR VOUS METTRE EN APPETIT

PLANCHETTE DES COPAINS 29.-

Viande séchée du valais, jambon cru, coppa et lard

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.-

Coupé au couteau et rebibe d'alpage

ROGNONS DE VEAU A LA MOUTARDE 24.-

Servi avec un pain brioché

ARTICHAUT GRILLÉ 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/MÊLÉE MÊLÉE 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 "Glareyarde" par mon ami Daniel Mollier à Chermignon

CABILLAUD CONFIT 44.-

Purée de coing et agrumes

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.-

BOEUF SUISSE ET ESPAGNE

VEAU SUISSE

POULPE ESPAGNE

COCHON SUISSE

AGNEAU SUISSE

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