



AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU

RESTAURANT

prix unique

28
CHF



MENU DE LA SEMAINE A MIDI DU 18 AU 21 NOVEMBRE 25



ENTRÉES

CARPACCIO DE CHOUX POMMES, OIGNONS GRILLÉS
ET FROMAGE DE FÊTA

**

SOUPE DE FENOUIL, CÉLERI ET PICKLES DE POMME

PLATS

MAIGRE GRILLÉ, SAUCE DE POIVRONS
CONFITS ET RIZ NOIR

RAVIOLI DE RADICCIO FARCIS AU SPECK ET
CRÈME DE PARMESAN

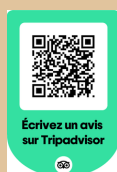
PALAK PANEER
(RAGOÛT VÉGÉTARIEN, INDIEN, AUX ÉPINARDS ET POIS
CHICHE)



DESSERT ET FROMAGES

CLÉMENTINE SUZETTE 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

POUR VOUS METTRE EN APPETIT

LA TERRINE DE SANGlier MAISON 16.-

PLANCHETTE DES COPAINS 29.-

Viande séchée du valais, jambon cru, coppa et lard

OS A MOELLE FLAMBE A L'ABRICOTINE MORAND 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 + CHF 5.- avec pommes de terre aux épices

ROGNONS DE VEAU A LA MOUTARDE 24.-

Servi avec un pain brioché maison

SALADE DE LANGUE DE BOEUF 22.-

Avocat et vinaigrette de clémentine

BABY ARTICHAUT GRILLE 14.-

Farci au tartare de tomate, herbes du jardin et parmesan

JAMBON DE PATANEGRA 50gr 21.-

BOITE DE SARDINES LA BRUJULA N° 31 19.-

SALADE VERTE/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 17.-

CHOCOLAT DU MOMENT 14.-

CHOIX DE GLACES ET SORBETS 4.-/Boule



POUR VOUS RÉGALER

LE FILET DE BOEUF AUX MORILLES 180GR 52.-

Parmentier de pommes de terre au romarin

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 CONFITE 39.-

Réduction de carottes

CÔTE DE VEAU 52.-

Jus réduit et gratin dauphinois

FONDUE DES DRUIDES 48.-

Boeuf mariné façon "Glaresarde" par mon ami Daniel Mollier à Chermignon, petite salade en entrée

CABILLAUD CONFIT 44.-

Purée de coing et agrume, riz noir

RAVIOLONI AU VACHERIN MONT D'OR AOP 29.-

Farci à la ricotta, épinards, poivre rose et choux-kale

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

POMMES DE TERRE AUX EPICES 7.-

LEGUMES GRILLES 6.-

VIANDE DES DRUIDES 15.-

BOEUF SUISSE ET ESPAGNE

VEAU SUISSE

POISSON FRANCE

COCHON SUISSE

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