



# AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU  
RESTAURANT

prix unique

29  
CHF



## MENU

DE LA SEMAINE A MIDI  
DU 13 AU 16 JANVIER 2026



## ENTRÉES

VELOUTE DE CAROTTES ET CUMIN

\*\*

SALADE DE CHOUX ET PLEUROTES SAUTEES AVEC  
PERSILLADE ET SAUCE YAOURT

## PLATS

TATAKI DE THON, GUACAMOLE ET SAUCE  
TERIYAKI MAISON

\*\*\*

TAGLIATELLE CARBONARA DE  
GORGONZOLA

\*\*\*

CURRY MASSAMAN DE POIS CHICHES,  
EPINARDS ET TOFU, RIZ AU JASMIN



## DESSERT ET FROMAGES

PÂTE FEUILLETEE, CREME PATISSIERE DE CLEMENTINES ET MOUSSE  
DE CARAMEL 8.-

SELECTION DE FROMAGES 10.-

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 LE MOIS DE JANVIER, NOUS AVONS  
LE PLAISIR DE VOUS PROPOSER LES VINS  
DE LA CAVE D'ANCHETTES -VENTHÔNE

	1dl	bt
PETITE ARVINE VIEILLE VIGNE 2024	7.5	54.-
JOHANNISBERG "TRADITION" 2024	6.-	45.-
SYRAH DE LA NOBLE CONTREE 2024	7.5	54.-
CABERNET SAUVIGNON 2024	7.5	54.-
PINOT NOIR "TRADITION" 2024	6.-	45.-



## 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!



# AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU

RESTAURANT

## POUR VOUS METTRE EN APPETIT

LA TERRINE DE COCHON MAISON 16.-

PLANCHETTE DES COPAINS 29.-

Viande séchée du valais, jambon cru, coppa et lard

OS A MOELLE FLAMBE A L'ABRICOTINE MORAND 16.-

SOUPE D'OIGNONS ET FOIE GRAS POËLE 22.-

+CHF 5.- avec truffe de Lens

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

BOEUF WAGYU FUME 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 20.-

CHOCOLAT DU MOMENT 14.-

CHOIX DE GLACES ET SORBETS 4.-/Boule

## POUR VOUS RÉGALER

LE FILET DE BOEUF AUX MORILLES 180GR 54.-

Parmentier de pommes de terre au romarin

CHOUCROUTE GARNIE 34.-

Lard, jambon, saucisson valaisan, saucisse de vienne, langue

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

PIED DE COCHON CONFIT CROUSTILLANT 36.-

Chopitos de Méditerranée, bolets et purée de topinambour

FONDUE DES DRUIDES 48.-

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

LOTTE FAÇON BOUILLABAISSE 44.-

Et ses garnitures de la mer

RAVIOLONI AU VACHERIN MONT D'OR AOP 29.-

Farci a 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.