



NOUVEAU
RESTAURANT

prix unique

29

CHF



AU TERMINUS

BISTRO



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 13 AU 16 JANVIER 2026



ENTRÉES

VELOUTE DE CAROTTES ET CUMIN

**

SALADE DE CHOUX ET PLEUROTES SAUTÉES 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 FEUILLETÉE, CRÈME PATISSIÈRE DE CLÉMENTINES ET MOUSSE
DE CARAMEL 8.-
SÉLECTION DE FROMAGES 10.-

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.





NOUVEAU
RESTAURANT

AU TERMINUS

BISTRO



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!

J. G



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 POÊLE 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/MÈLEE 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

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

POUR VOUS RÉGALER

LE FILET DE BOEUF AUX MORILLES 180GR 54.-

Parmentier de pommes de terre au romarin

CHOUCRROUTE 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 flamme

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 "Glareyarde" 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 à la ricotta, épinards, poivre rose et choux-kale

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

POMMES DE TERRE AUX ÉPICES 7.-

LEGUMES GRILLES 6.-

VIANDE DES DRUIDES 15.-

BOEUF SUISSE ET ESPAGNE

VEAU SUISSE

POISSON FRANCE

COCHON SUISSE

