



**NOUVEAU**  
**RESTAURANT**

*prix unique*

**29**

**CHF**



# AU TERMINUS

BISTRO



## MENU

DE LA SEMAINE A MIDI  
DU 06 AU 8 JANVIER 2026



## ENTRÉES

VELOUTÉ DE PANNAIS AU THYM

\*\*

SALADE DE COCHON RÔTI, CRÈME DE THON  
ET CÂPRES

## PLATS

RISOTTO DE BETTERAVE ET VIANDE SÉCHÉE

\*\*\*

COQUELET RÔTI, POMMES DE TERRE ET  
TOMATES AU FOUR

\*\*\*

PAPADUM INDIEN DE RATATOUILLE ET  
MOUSSE DE FROMAGE VAL D'OR



## DESSERT ET FROMAGES

BROWNIES, GLACE MATCHA ET DOUBLE CRÈME 8.-

SELECTION 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.





# 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

## 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 GALLEGIA 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



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