



NOUVEAU  
RESTAURANT

prix unique

29

CHF



# AU TERMINUS

BISTRO



MENU  
DE LA SEMAINE A MIDI  
DU 03 AU 6 FEVRIER 2026



## ENTRÉES

VELOUTE DE TRIO DE CHOUX  
POMME, FRISE ET KALE

\*\*\*

SALADE EN ESCABECHE DE CHAMPIGNONS DE PARIS  
ET LARD DU VALAIS

## PLATS

AUBERGINE GRILLEE AUX HERBES, SAUCE  
MISO, FREGOLA Sarda AU SESAME

\*\*\*

COTE DE COCHON DESOSSEE ROULEE,  
JAMBON CRU ET RATATOUILLE

\*\*\*

RAVIOLIS DE LA MER AU BOUILLON  
BOUILLABAISSE



## DESSERT ET FROMAGES

BABA AU RHUM, GLACE RAISIN ET DOUBLE CREME 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 PRECISER LORS DE LA PRISE DE  
COMMANDE.





13  
NOUVEAU  
RESTAURANT

# AU TERMINUS

BISTRO

## Valentines date

14.02.2026

Elixir du premier rendez-vous

\*\*\*

Foie gras de canard maison

Toast de Pain d'épices

Chutney de pommes

\*\*\*

Saint Jacques snackées

Nuage d'amour

\*\*\*

Tournedos de bœuf pour 2

Sauce au morilles

Gratin de patate douce

\*\*\*

Douceur du soir

\*\*\*

Cafés et mignardises

chf 89.-





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.-

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

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 19.-

Toast de pain d'épice, chutney d'oignon

SAINT JACQUES DU TERMINUS 24.-

Snackées, sabayon de safran, chistorra iberica, piments basques et salicornes

OEUF PARFAIT 17.-

Parmentier de pommes de terre au romarin, pleurotes et oignons frits.

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 ou POIRE WILLIAMINE 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 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

MAIGRE 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 EPICES 7.-

LEGUMES GRILLES 6.-

VIANDE DES DRUIDES 15..-

BOEUF SUISSE ET ESPAGNE

VEAU SUISSE

POISSON ESPAGNE

COCHON SUISSE

