



AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU
RESTAURANT

prix unique

29
CHF



MENU

DE LA SEMAINE A MIDI
DU 27 AU 30 JANVIER 2026



ENTRÉES

SALADE D'ENDIVES, PETITS POIS ET JAMBON DU VALAIS

**

VELOUTE DE CELERI POMME ET POMME GALA

PLATS

FISH&CHIPS DE MERLU, SAUCE TARTARE
MAISON

CHOUX DE BRUXELLES, TOFU FUME, SHITAKE
ET CREME SOJA

LASAGNE DE CANARD CONFIT ET
CHAMPIGNONS GRATINES

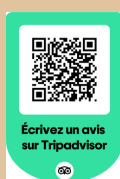


DESSERT ET FROMAGES

TIRAMISU ALL'AMARETTO * 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.



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.-





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.-

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/MÊLEE 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 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

MAIGRE FAÇON BOUILLABAISSSE 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 ESPAGNE

COCHON SUISSE



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



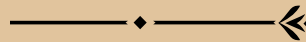
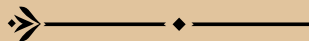
AU TERMINUS

BISTROT



NOUVEAU

RESTAURANT



UM DEN APPETIT ANZUREGEN

Hausgemachte Schweineterrine – 16.–

Plättchen „Freunde“ – 29.–

Trockenfleisch aus dem Wallis, Rohschinken, Coppa und Speck

Knochenmark mit Morand-Aprikotin flambiert – 16.–

Zwiebelsuppe mit gebratener Gänseleber – 22.–

- CHF 5.– mit Trüffel aus Lens

Croquetas von Chef Jorge – 5.–/Stk

Mit Poulet, Schweinebäckchen und Pata Negra

Tatar-Toast vom Rind – 19.–/32.–

Von Hand geschnitten, mit Alpkäse-Raspeln

- CHF 5.– mit Gewürzkartoffeln

Kalbsnieren an Senfsauce – 24.–

Serviert mit hausgemachtem Briochebrot

Rindszungensalat – 22.–

Mit Avocado und Clementinen-Vinaigrette

Gegrillte Baby-Artischocke – 14.–

Gefüllt mit Tomatentatar, Gartenkräutern und Parmesan

Pata-Negra-Schinken 50 g – 21.–

Sardinen „La Brújula“ N° 31 – 19.–

Grüner Salat / Gemischter Salat – 8.–/12.–

FÜR NASCHKATZEN

„Le Flon“ aus Savièse – 16.–

Meringues mit Doppelrahm aus Greyerz – 14.–

Aprikosensorbet mit Aprikotin – 12.–

Unsere Käseauswahl – 20.–

Schokolade des Moments – 14.–

Glace- und Sorbetsauswahl – 4.–/Kugel

UM SICH RICHTIG ZU VERWÖHNEN

Rinderfilet mit Morcheln 180 g – 54.–

Kartoffel-Parmentier mit Rosmarin

Garnierte Sauerkrautplatte – 34.–

Speck, Schinken, Walliser Saucisson, Wienerli, Zunge

Rindskotelett Rubia Gallega 1 kg – 140.–

Ofenkartoffeln und grilliertes Gemüse über der Flamme

Secreto vom Pata-Negra-Schwein – 54.–

Iberisches Pata-Negra-Schwein, schonend gegart

Geschmorte Ochsenchwanz – 39.–

Karottenreduktion

Kalbskotelett – 52.–

Reduzierter Jus und Kartoffelgratin

Knusprig konfierters Schweinsfuss – 36.–

Mittelmeer-Chopitos, Pilze und Topinambur-Püree

Druiden“-Fondue – 48.–

Mariniertes Rindfleisch nach „Glareyard“-Art von meinem Freund Daniel Mollier aus Chermignon, mit kleinem Salat zur Vorspeise

Seeteufel nach Bouillabaisse-Art – 44.–

Mit Meeresbeilagen

Ravioloni mit Vacherin Mont-d'Or AOP – 29.–

Gefüllt mit Ricotta, Spinat, rosa Pfeffer und Federkohl

WENN SIE NOCH MEHR MÖCHTEN

Gewürzkartoffeln – 7.–

Grillgemüse – 6.–

„Druiden“-Fleisch – 15.–

BRindfleisch: Schweiz &

Spanien

Kalbfleisch: Schweiz

Fisch: Frankreich

Schweinefleisch: Schweiz



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

LE BLANC DE CHEZ NOUS

50cl

75cl

FENDANT

Fendant Les Fleurs, Domaine Rouvinez

38.-

JOHANNISBERG

Johannisberg, Cave du Verseau 2022 *DOUX*

45.-

Johannisberg, Mont Fleuri, Charles Bonvin 2023

45.-

Johannisberg, Cave de la Pierre, Venthône

45.-

HEIDA

Heida Primus Classicus, Cave Orsat 2023

34.-

50.-

Heida Les Fleurs, Domaine Rouvinez 2023

55.-

Heida Queen J, Clément Luisier, Saillon 2024

55.-

PETITE ARVINE

Petite Arvine, Primus Classicus, Domaine Rouvinez 2023

50.-

Petite Arvine, Clément Luisier, Saillon 2024

60.-

Petite Arvine, Maurice Zufferey, 2023

60.-

Petite Arvine Lichten, Domaine Rouvinez

60.-

CHARONNAY

Chardonnay, Weingut Sewwer, Susten

55.-

ASSEMBLAGES

Nez Noir Blanc, Domaine Rouvinez

36.-

55.-

La Trémaille, Domaine Rouvinez

70.-

Coeur de Domaine Blanc, Domaine Rouvinez

80.-

Plan Loggier Trois, Cave Bonvin

55.-

LE ROUGE DE CHEZ NOUS

GAMAY

Primus Classicus, Cave Orsat

38.-

Gamay, Clément Luisier, Saillon

45.-

PINOT NOIR

Terra Cota, Charles Bonvin

24.-

50.-

Stricto Sensu, Philippe Varone

80.-

Pinot Noir, Cave du Vieux Village

45.-

Pinot Noir, Clément Luisier, Saillon

45.-

Pinot Noir, Domaine Rouvinez

45.-



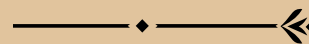
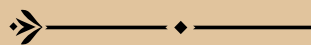
AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU

RESTAURANT



LE ROUGE DE CHEZ NOUS

37.5 cl 50cl 75cl 150cl

HUMAGNE ROUGE

Humagne Rouge, Clément Luisier, Saillon	65.-
Humagne Rouge Collection F, Les Fils de Charles Favre SA	65.-
Humagne Rouge Arevaz, Domaine Rouvinez	55.-

CORNALIN

Cornalin Sensorielle, Philippe Varone	55.-
Collection F, Les Fils de Charles Favre SA	65.-
Cornalin, Claudy Clavien, Miège	65.-
Cornalin, Primus Classicus	55.-

SYRAH

Syrah Frédéric Zufferey, Chippis	50.-
Domaine de Crêta-Plan barrique Bio, Domaines Rouvinez	65.-
Collection F, Les Fils de Charles Favre SA	65.-
Syrah, Claudy Clavien, Miège	65.-

MERLOT

Merlot, Maurice Zufferey, Sierre	60.-
Merlot Primus Classicus, Caves Orsat	34.- 50.-
Merlot, Collection F, Les Fils de Charles Favre SA	65.-

ASSEMBLAGES

Nez Noir Rouge Réserve, Domaines Rouvinez	36.-	55.-
Ardevine, Cave Ardevaz, Chamoson		75.-
Le Tourmentin 2022, Domaine Rouvinez	35.-	75.- 145.-
Cuvée 1858, Charles Bonvin		95.- 190.-
Coeur de Domaine Rouge, Domaine Rouvinez		90.- 175.-
Ass. Château Lichten, Domaine Rouvinez		60.-



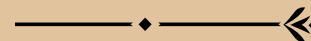
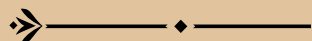
AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU

RESTAURANT



LES BORDEAUX DE TONTON PATRICK

Château Langoa Barton 2020	120.-
Château Tertre 2020	115.-
Château Le Petit Ducru Beaucaillou 2020	95.-
Château Rouget Pomerol 2020	125.-
Château Olivier 2020	135.-
Château Haut Marbuzet 2020	115.-
Château Larmande 2020	135.-
Château Larmande 2019	110.-
Château Rouget 2019	115.-
Château Leoville Las Cases 2019	280.-
Château Pedesclaux 2020	115.-

NOS VINS VIVANTS SANS INTRANT SANS SOUFRE ET SANS SULFITE

Lîle Rouge, Antonin Jamois, Costets et Merlots 2021	59.--
Micare, Brut Nature, Jean-Marc Tard, France	64.--

LES VINS DE NOS COUSINS

FRANCE

Les Aphillanthes Cuvée des Galets 2021 Côtes-du-Rhône Villages AC BIO	50.-
Corbières, Blondus Ricardus, Pierre Richard 2021	50.-
Syrah de Pierre Richard, macuvée personnelle 2022	60.-
Parrallèle 45, Côtes-du-Rhône Rouge, Jaboulet 2023	50.-
PARALLÈLE 45, CÔTES-DU-RHÔNE AOC BIO Blanc, Jaboulet 2023	50.-
Macon la Roche, Bourgogne Blanc 2023	55.-

37.5cl

CHAMPAGNE, Charles Bertin	45.-
---------------------------	------

ITALIE

Ciaurìa, Etna Rosso DOC 2021	48.-
Valpolicello Ripasso, 2021	48.-