



NOUVEAU
RESTAURANT

prix unique

29

CHF



AU TERMINUS

BISTRO



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 10 AU 13 FEVRIER 2026



ENTRÉES

VELOUTE D'ENDIVES, NUAGE DE GORGONZOLA
ET JAMBON CROUSTILLANT

SALADE DE FENOUIL ET MOZZARELLA DI BUFALA,
VINAIGRETTE A L'ORANGE

PLATS

VICHYSOTTO ET MOUSSE D'OEUVS
(RISOTTO DE POIREAUX)

SAUMON EN CROÛTE, EBLY DE LA MER ET
SAUCE CIBOULETTE

COURGE RÔTIE, POLENTA CROUSTILLANTE
ET CREME DE FROMAGE A L'AIL CONFIT



DESSERT ET FROMAGES

BEIGNETS A LA CANNELLE FARCI AU CHOCOLAT 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 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/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

