

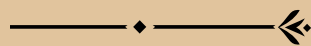
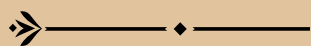


AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU
RESTAURANT



prix unique
29
CHF



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 17 AU 20 MARS 2026



ENTRÉES

SOUPE A L'OIGNON ET PARMESAN CROUSTILLANT

SALADE D'ESCABECHE MEDITERRANEENNE D'AILERONS
DE POULET

PLATS

LOUP DE MER SUR TARTINE D'AUBERGINE
FUMEE

GNOCCHIS AU PESTO D'AIL DES OURS, LARD
SAUTE ET MOUSSE DE PIGNONS

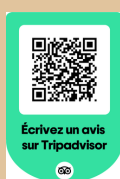
CÔTES DE BETTE EN TEXTURES ET FROMAGE
DE CHEVRE FONDU



DESSERT ET FROMAGES

CORNE A LA CREME AU TOFFEE ET GLACE A LA VANILLE 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.





AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU
RESTAURANT



CE MOIS, NOUS AVONS LE PLAISIR DE
VOUS PROPOSER LES VINS DE LA CAVE
ANTOINE & CHRISTOPHE BETRISEY A ST-
LEONARD

	1dl	bt
REZE L'ANCETRE	7.-	54.-
PETITE ARVINE GRAINE DE CHAMPION	7.-	54.-
SANG DES REINES ASSEMBLAGE	7.-	54.-
LA SYRAH DE PAPA JEAN	8.-	60.-



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 POÊLE 23.-

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 18.-

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.-

POULPE MARINE A LA CATALANE 14.-

SALADE VERTE/MÊLEE 9.-/14.-

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 54.-

Parmentier de pommes de terre au romarin

CHOUCROUTE GARNIE 34.-

Lard, jambon, saucisson valaisan, saucisse de vienne, langue

COEUR DE LONGE DE BOEUF RACI DE LA BOUCHERIE DU MOLARD 350GR 56.-

Strudel de patate douce, mini légumes croquants et jus réduit

SECRETO DE PATA NEGRA 54.-

Cochon ibérique de Pata Negra basse température

PRESSE D'EPAULE D'AGNEAU CONFITE 39.-

Taboulé à la betterave, aubergine au miel et son jus réduit

JARRET DE VEAU BASSE TEMPERATURE 800gr 48.-par personne

Pommes de terre rôties, légumes grillés à la flamme, petite saladine et sauces maison

PIED DE COCHON CONFIT DESOSSE 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

MARMITAKO DE THON 41.-

Plat traditionnel du Pays Basque

TORTELLONI 31.-

Farci au pecorino et truffe, ragoût blanc de champignons

SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

POMMES DE TERRE AUX EPICES 7.-

LEGUMES GRILLES 6.-

VIANDE DES DRUIDES 15.- 100GR

BOEUF SUISSE

VEAU SUISSE

POISSON ESPAGNE

COCHON ESPAGNE



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