



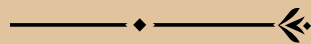
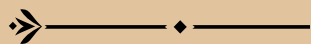
AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU

RESTAURANT



prix unique
29
CHF



MENU
DE LA SEMAINE A MIDI
DU 03 AU 06 MARS 2026



ENTRÉES

VELOUTÉ DE FENOUIL, PANAIS ET NUAGE
DE BETTERAVE

CEVICHE DE SAUMON MARINÉ AU COCO
ET CORIANDRE

PLATS

POLENTA CROUSTILLANTE
AUBERGINE AU MIEL ET CRÈME DE POIVRONS
GRILLÉS

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES, CREVETTES ET
LÉGUMES, SAUCE TERIYAKI MAISON

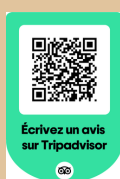
CAILLE GRILLÉE, PURÉE DE POMME DE TERRE
A L'ANCIENNE, SAUCE AIGRE-DOUCE À
L'ORANGE



DESSERT ET FROMAGES

CRÉMEUX DE MASCARPONE, AIRELLES ET CHOCOLAT NOIRE 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 BÉTRISEY 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 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 54.-

Parmentier de pommes de terre au romarin

CHOUCROUTE GARNIE 34.-

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

CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA POUR 2 PERSONNES 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 "Glaresarde" par mon ami Daniel Mollier à Chermignon, petite salade en entrée

MARMITAKO DE THON 41.-

Plat traditionnel du Pays Basque

TORTELLONI 31.-

Farci au percorino et truffe, ragoût blanc de champignons

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.