



# AU TERMINUS

BISTRO



NOUVEAU  
RESTAURANT



CE MOIS, NOUS AVONS LE PLAISIR DE  
VOUS PROPOSER LES VINS DE LA CAVE  
DU TERMINUS

	1dl	bt
JOHANNISBERG DOMAINE DES MUSES 2023	6.5	49.-
NEZ NOIR ASS. BLANC BIO, DOMAINE ROUVINEZ 2022	7.5	55.-
PINOT NOIR DOMAINE DES MUSES 2023	7.5	55.-
ASS. ROUGE MONT D'OR 2024	8.5	59.-



# AU TERMINUS

SIERRE

## LES CLASSICS DU TERMINUS

	1dl	bt
FENDANT LES FLEURS, DOMAINE ROUVINEZ	5.-	38.-
RIESLING MONT D'OR 2024	6.-	45.-
GAMAY PRIMUS CLASSICUS, CAVE ORSAT	5.-	38.-
NEZ NOIR ROSÉ, DOMAINE ROUVINEZ	5.-	38.-
COEUR DE DOMAINE BRUT, DOMAINE ROUVINEZ	11.-	76.-
PROSECCO/MOSCATO	7.-	52.-

prix unique

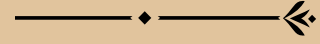
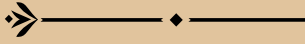
29  
CHF



AU TERMINUS  
BISTRO



NOUVEAU  
RESTAURANT



MENU  
DE LA SEMAINE A MIDI  
DU 19 MAI AU 22 MAI 2026



ENTRÉES

GASPACHO D'AMANDES ANDALOU  
OU  
TABOULÉ DE QUINOA, OIGNON ROUGE ET  
CARPACCIO DE FENOUIL

PLATS

BOMBE DE POMME DE TERRE FARCIE  
AU LARD ET COU DE COCHON FUMÉ,  
SAUCE TOMATE ET OIGNONS  
CROUSTILLANTS  
OU  
JOUES DE PORC CONFITES À BASSE  
TEMPÉRATURE, PURÉE DE PATATE  
DOUCE ET JUS RÉDUIT  
OU  
CHOU BLANC GRATINÉ AU FOUR  
TARTARE DE TOMATES



DESSERT ET FROMAGES

KIT KAT MAISON DU CHEF 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 »



# 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.-

CROQUETAS DU CHEF JORGE 5.-/ Pce

Au poulet, joue de cochon et Pata Negra

TARTINE TARTARE DE BOEUF 19.-/32.-

Coupé au couteau et rebibe d'alpage + CHF 6.- 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 19.-

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.-

BOEUF SUISSE

VEAU SUISSE

POISSON ESPAGNE

COCHON ESPAGNE



## POUR VOUS RÉGALER

LE FILET DE BOEUF AUX MORILLES 54.-

Parmentier de pommes de terre au romarin

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

Strudel de patate douce, mini légumes croquants et jus réduit

PLUMA DE PATA NEGRA 54.-

Cochon ibérique de Pata Negra basse température

JARRET DE VEAU 900gr 55.-par personne

Cuit basse température, pommes de terre rôties, légumes grillés à la flamme, petite saladinne et sauces maison

豚の耳 36.-

Oreilles de cochon confites, soft shell crabe et nan maison

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, thon snacké, poivrons, olives, tomates et jus réduit de thon

TORTELLONI 31.-

Farci au percorino et truffe, ragoût blanc de champignons

## SI VOUS EN VOULEZ ENCORE

POMMES DE TERRE AUX EPICES 6.-

LEGUMES GRILLES 6.-

VIANDE DES DRUIDES 15.- 100GR

## POUR LES BECS A SUCRE

LE FLON SAVIESAN 16.-

MERINGUES DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE 14.-

SORBET ABRICOT ABRICOTINE ou POIRE WILLIAMINE 14.-

NOTRE SELECTION DE FROMAGES 20.-

CHOCOLAT DU MOMENT 14.-

CHOIX DE GLACES ET SORBETS 4.-/Boule

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