



AU TERMINUS

BISTROT



NOUVEAU
RESTAURANT

NOTRE SELECTION DE CRUS AU VERRE 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	6.5	49.-
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.-
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

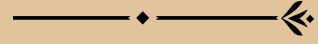
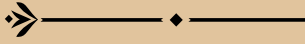
29
CHF



AU TERMINUS
BISTRO



NOUVEAU
RESTAURANT



MENU

DE LA SEMAINE A MIDI
DU 9 JUI N AU 12 JUI N 2026



ENTRÉES

PLATS

VICHYSOISE AUX OIGNONS CONFITS
OU
SALADE DE BEIGNETS DE MERLU, MIEL ET ZESTE
DE CITRON

RISOTTO NOIR TERRE ET MER,
ACCOMPAGNÉ D'UN SAUTÉ DE VEAU
ET DE PALOURDES
OU
LASAGNES AUX CREVETTES ET BISQUE
DE HOMARD
OU
TOAST DE LÉGUMES GRILLÉS À LA
FLAMME, SAUCE AUX TOMATES ET
POIVRONS CONFITS



DESSERT ET FROMAGES

MOUSSE DE POMME, GLACE À LA VANILLE ET CRUMBLE 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.

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 350GR 56.-

Strudel de patate douce, mini légumes croquants et jus réduit

JARRET DE VEAU 900gr 55.-par personne

Cuit basse température, pommes de terre rôties, légumes grillés à la flame, petite salade 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

PENNE BURRATINA ET CHIMICHURRI MAISON 28.-

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