

Bienvenue



Au café de l'union, lieu convivial où nous vous proposons une cuisine artisanale. Celle-ci met en valeur les produits des artisans du canton et des environs.





Les allergènes

*Nous sommes à votre écoute pour toutes
allergies et intolérances*

- *Gluten*
- *Lactose*
- *Œuf*
- *Poisson*
- *Arachide*
- *Crustacé*
- *Fruits à coques*
- *Céleri*
- *Anhydride sulfureux et sulfite*
- *Lupin*
- *Mollusque*
- *Poudre de grillons*
- *Graine de soja/sésame*

Tous nos prix sont en CHF





*Pas valable avec le Passeport Gourmand

Menu du moment

ENTRÉES

Crème d'asperge aux morilles

ou

Tartare de saumon fumée
et sa saladine

PLAT

Cœur de filet de bœuf,

ou

Filet d'agneau

accompagné de
beurre provençal du chef,
pommes dauphines et légumes

DESSERT

Crème brûlée à la framboise

59.-



Carte du moment



ENTRÉES

Os à moëlle du moment et sa saladine	13.-
Tartare de saumon fumée et sa saladine	17.-
Crème d'asperges aux morilles	16.-

PLATS CHAUDS

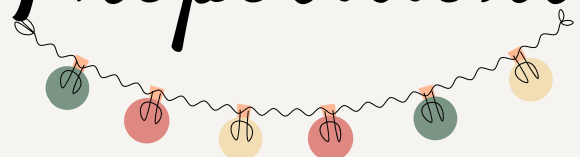
Cœur de filet de bœuf, beurre provençal du chef avec pommes dauphines et légumes	43.-
Filet d'agneau, beurre provençal du chef avec pommes dauphines et légumes	43.-
Suprême de poulet jaune, avec nouilles à la truffe et légumes	28.-
Filet de sandre, sauce citronnée avec frites et légumes	31.-

PLAT VÉGÉTARIEN

Nouilles aux asperges et morilles	26.-
-----------------------------------	------



Propositions



ENTRÉES

Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.-

PLATS

Steak de bœuf et son beurre maison 200gr. frites, légumes de saison	35.-
Tartare de bœuf 180gr. frites, toasts, beurre salé	30.-
Cordon bleu de poulet garni au vacherin, gruyère et jambon, frites, légumes de saison	28.-
Steak de cheval, beurre provençal 150gr. frites, légumes de saison	23.-
Roastbeef, sauce tartare frites, salade mêlée en entrée	29.-

DESSERTS

Crème brûlée à la framboise	9.-
Crème brûlée classique	9.-
Poire au vin rouge, glace vanille	11.-
Notre carte de glace	





Nos petits plus

A la carte uniquement le soir et sur réservation pour le service de midi,

LES FONDUES (MIN 2PERS)*

Fondue chinoise*, bœuf et cheval(200gr/pers)* 29.-
accompagnée de frites et de sauces du chef

Supplément de viande 100gr 6.-

*pas valable avec le Passeport Gourmand

Fondue moitié-moitié 250gr. par pers. 21.-

Fondue vacherin 250gr. par pers. 21.-

POUR LES PLUS PETITS

Nuggets maison, frites 13.-

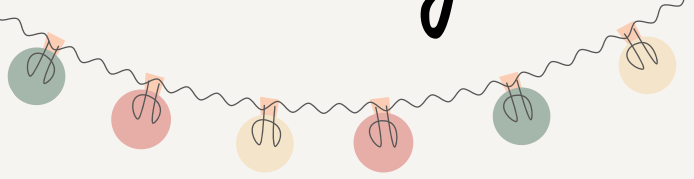
Steak de bœuf 90gr, frites, légumes 16.-

Pâtes bolognaise 11.-

Assiette de légumes 7.-



Carte des glaces



LES CRÈMES

- Fior di latte
- Vanille
- Café
- Pistache
- Stracciatella
- Caramel fleur de sel
- Chocolat

LES SORBETS

- Fraise
- Framboise
- Citron
- Abricot

Prix par boule 3.60



Nos coupes



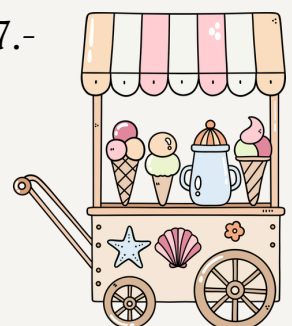
- Café glacé
- Danemark
- Chocolat
- Caramel
- Stracciatella
- Sorbet
- Colonel
- Valaisanne

Prix par coupe 11.-

Mini coupe 5.-

Prix par coupe avec alcool 13.-

Mini coupe avec alcool 7.-





Desserts

Crème brûlée à la framboise	9.-
Crème brûlée classique	9.-
Poire au vin rouge, glace vanille	11.-
Notre carte de glace	

Pour les plus petits



Cornet Smarties
2.60

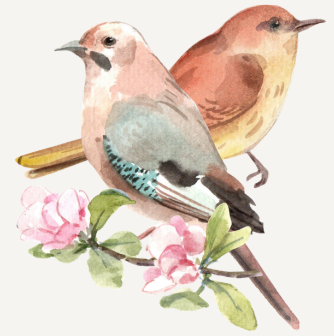


Spirulo
2.60



Maxi bon pops
3.60





Nos artisans



MORAND vins
La clé d'une bonne cave

