



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.*





*Pas valable avec le passeport gourmand

Menu du moment

Entrées

Feuilleté aux champignons

ou

Pâté de gibier maison, sauce Cumberland
et sa saladine

Plat

Noisettes de chevreuil,
Sauce Grand Veneur,
accompagnées de garniture chasse
et spätzli

Dessert

Crème brûlée au vin cuit

58.-





Les allergènes

Nous sommes à votre écoute pour toutes allergies et intolérances

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

Tous nos prix sont en CHF





Carte de chasse

1/2
portions

ENTRÉES

Feuilleté aux champignons	15.-
Pâté de gibier, sauce Cumberland et sa saladine	15.-

PLATS CHAUDS

Civet de chevreuil à l'ancienne	31.-
Noisettes de chevreuil, sauce Grand Veneur	39.- 32.-

Tous nos plats sont accompagnés de garniture chasse ainsi que de spätzli

PLAT VÉGÉTARIEN

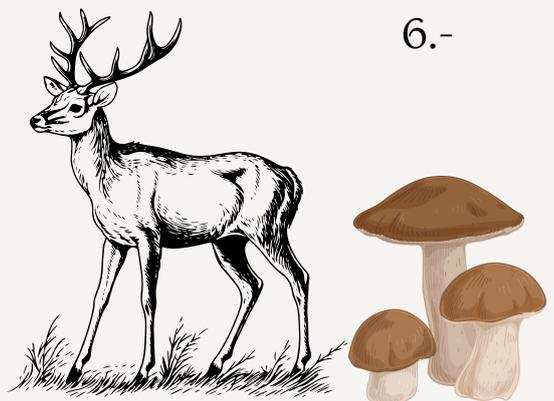
Ravioles épinard-ricotta, sauce aux champignons	26.-
Assiette Chasseur bredouille	23.- 18.-

Nouveauté (min 2pers)

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

Fondue de gibier, chevreuil et cerf (200gr/pers)*	42.-
accompagné de garniture chasse, spätzli , sauce grand veneur et confiture airelle	
Supplément de viande 100gr	6.-

*pas valable avec le passeport gourmand





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 salée	30.-
Cordon bleu de poulet garni au vacherin, gruyère et jambon, frites, légumes de saison	28.-
Steak de cheval, sauce provençale 150gr. frites, légumes de saison	23.-
Fondue moitié-moitié 200gr. par pers.	20.-
Fondue vacherin 200gr. par pers. Minimum 2 personnes	20.-

POUR LES PLUS PETITS

Nuggets maison, frites	13.-
Steak de bœuf 90gr, frites, légumes	16.-
Pâtes bolognaise	11.-
Assiette de légumes	7.-





Dessert

Crème brûlée classique	9.-
Crème brûlée au vin cuit	9.-
Verrine de Vermicelle	9.-

Les glaces

LES CRÈMES

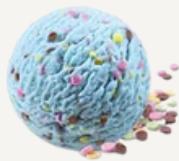
- Fior di latte
- Vanille
- Café
- Stracciatella
- Caramel fleur de sel
- Chocolat
- Pistache

LES SORBETS

- Fraise
- Framboise
- Citron
- Abricot

Prix par boule 3.60.-

Pour les plus petits



Glace confettis
Prix par boule 3.50.-





Nos artisans



MORAND VINS

La clé d'une bonne cave





Boissons

Minérales		2dl	3dl
Henniez bleue, verte		2.60.-	3.80.-
Sirop (Enfant -4ans Gratuit)		2.70.-	3.90.-
Thé froid		3.10.-	4.10.-
Limonade citron		3.10.-	4.10.-
Grapefruit		3.10.-	4.10.-
Schwepps lemon		3.10.-	4.10.-
Coca cola		3.10.-	4.10.-
Coca cola zéro	33cl	4.90.-	
Rivella bleu ou rouge	33cl	4.90.-	
Jus de pomme (Opaline)	25cl	4.90.-	
Jus d'abricot, (Opaline)	25cl	4.90.-	
Jus de tomate (Granini)	25cl	4.90.-	
Jus d'orange (Granini)	20cl	3.80	
San bitter	10cl	5.50.-	
Fanta	33cl	4.90.-	

Boissons Chaudes

Café, Express	3.80.-
Café décaféiné	3.80.-
Café renversé	4.50.-
Cappucino	4.80.-
Chocolat chaud	4.70.-
Thé	3.80.-
Tisane Lioba	3.80.-

Cocktails

Apérol Spritz	10.-
Bora Bora	10.-
Ça Joux ?	10.-



Boissons

Bières	33cl	3dl	5dl
Pression Warsteiner 4,8%		4.30.-	6.10.-
Panaché Warsteiner		4.30.-	6.10.-
Monaco Warsteiner		4.30.-	6.10.-
Blanche l'Hermine 4%	6.40.-		
Ambré Rye River 4,4%	6.50.-		
Ipa BrewDog 5,4%	6.90.-		
Bière des amis 0%	6.50.-		
Warsteiner 0.0%,	4.50.-		
Panaché et grapefruit 0.0%	4.50.-		
Apéritifs			
Campari/ orange	4cl	6.-/8.-	
Suze, Cynard	4cl	6.-	
Martini Blanc, Rosso	4cl	6.-	
Ricard, Appenzeller	2cl	3.50.-	
Apérol, Campari	4cl	5.50.-	
Spiritueux			
Baileys	4cl	6.-	
Gin	4cl	6.50.-	
Rhum	4cl	6.50.-	
Whiskey	4cl	9.50.-	
Abricotine, Williamine,	4cl	6.50.-	
Vieille prune, pomme	4cl	6.50.-	
Amaretto, Grappa	4cl	7.50.-	
Limoncello	4cl	6.50.-	





Carte des vins




MORAND VINS
La clé d'une bonne cave

AMSTEN

	<u>1 dl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Blancs			
Yvorne Blanc Chablais, Vaud	4.40	21.-	
Johannisberg Rives d'Or, Morand Vins	4.40	21.-	
Chasselas, Cheyres Morand vins	4.10	19.-	29.-
Sauvignon Blanc 2023, Châteaux d'Auvernier, Neuchâtel	5.80		42.-
Pinot Gris 2022, Domaine Chervet, Vully	6.90		55.-
Blanc sucré			
Les Larmes d'Hélios 2023, Domaine Piquemal, Muscat des Rivesaltes	5.70		45.-
Rosés			
Rosé de Goron les Muretins,	3.80	18.-	
Gamay, 2023, Domaine Rosset, Vaud	3.60	17.-	
Oeil-de-Perdrix 2023, La Côte Parfum des Vigne, Vaud,	5.50		35.-





Vins Suisses, Rouges

ouverts - Top 50

1 dl

50cl

Le Baron Rouge du Vully

4.80

23.-

Domaine de Villarose

Pinot Noir de Sion Réserve

4.20

20.-

Rives Ardentes, AOC

Cornalin d'Uvrier

5.90

29.-

2023, F. Dumoulin, Valais

Vins Rouges - étrangers

50cl

75cl

Amarone - Cami

39.-

2021, Veneti, Italie

Ripasso Valpolicella- la Casetta

49.-

2019, Domini Veneti, Classe Supérieur, Italie

Senior de Barahonda Organic,

39.-

2019, Monastrell-Syrah BIO, Espagne

Le Pigeoulet,

39.-

2022, Domaine du Vieux Télégraphe,

AOP, Côte du Rhône - Vaucluse France

Saint-Emilion, Château Orisse du Casse

58.-

2022, Grand Cru, Bordeaux, France

Margaux, Château Paveil de Luze

61.-

2018, Cru bourgeois exceptionnel, Bordeaux - France

Mercurey, Au pied de Mont Morin

64.-

2022, Vin de Bourgogne, Château de Chamilly, France

Le Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape

99.-

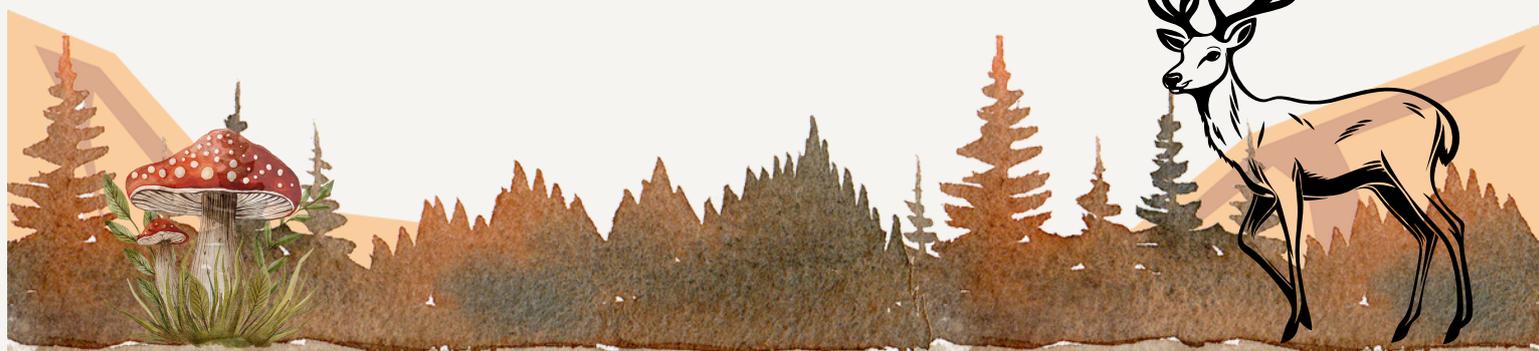
2021, Domaine du Vieux Télégraphe, Côte du Rhône, France





Notre proposition chasse:

	<u>1 dl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Cornalin d'Uvrier 2023, F. Dumoulin, Valais	5.90	29.-	41.-
Humagne 2023, F. Dumoulin, Valais		28.-	40.-
Syrah, Vieilli en fût de chêne 2023, F. Dumoulin, Valais		34.-	48.-
Cicero, Pinot noir Malans 2023, Pinot noir Malans, Grisons			42.-
Margaux, Château Paveil de Luze 2018, Cru bourgeois exceptionnel, Bordeaux - France			61.-
Mercurey, Au pied de Mont Morin 2022, Vin de Bourgogne, Château de Chamilly, France			64.-





Vins Rouges Suisses,
en bouteille

	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Yvorne Feu d'Amour Pinot Noir, 2022, Chablais AOC	29.-	
Les Collines 2023, assemblage Galotta-Diolinoir, AOC Valais,	27.-	
L'Orpailleur Or Noir 2023, Assemblage rouge, Elevé en fût de chêne, Valais	39.-	
Sang des Bourguignons, Pinot Noir 2023, Cave Schmutz, Vully		39.-
Clos de Roussillon de Tartegnin 2019, Assemblage Gamaret-Garanoir et Pinot -Noir, Vaud		39.-
Nobille de la Turita 2020, Merlot, Tessin		46.-
Soleil Rouge, Coteaux de Vincy-Grand Cru 2022, Domaine Delaharpe, Vaud	44.-	
Clos Grandinaz Grand Feu 2023, Cru de Sion, Dumoulin Frères, Valais		39.-
Cuvée de l'Arzille Rouge 2021, Domaine Chervet, Praz		58.-

