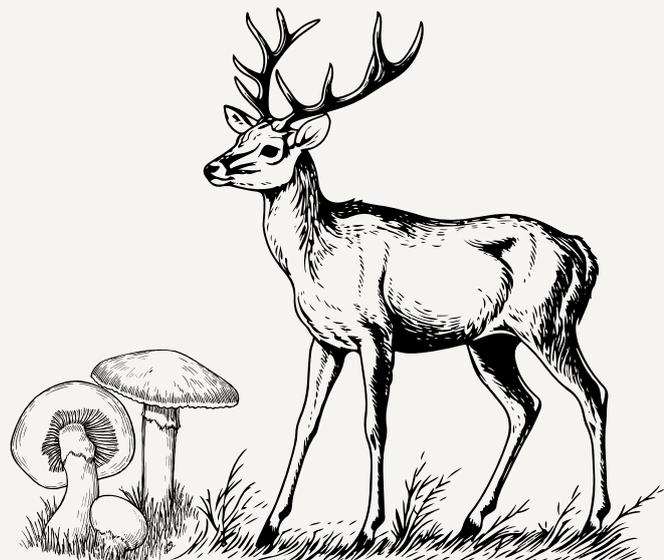




Bienvenue

*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.*





Menu de chasse

ENTRÉES

Feuilletté au champignons

ou

Paté de gibier maison, sauce Cumberland et sa
saladine

PLATS

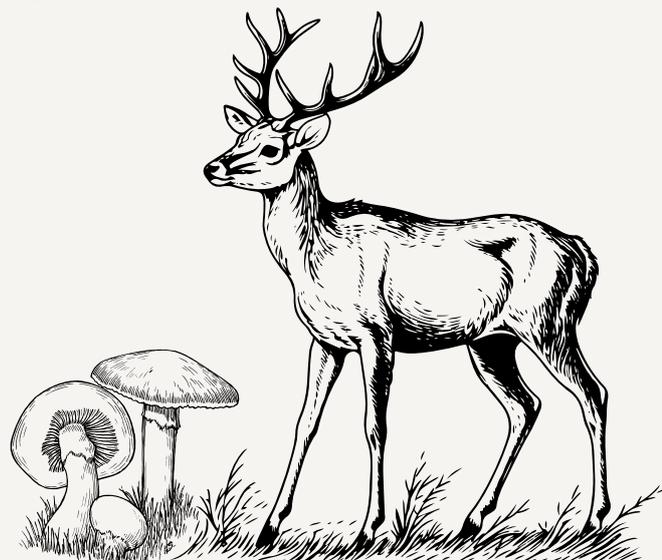
Noisette de chevreuil,
sauce Grand Veneur,

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

DESSERTS

Crème brûlée au vin cuit

52.-



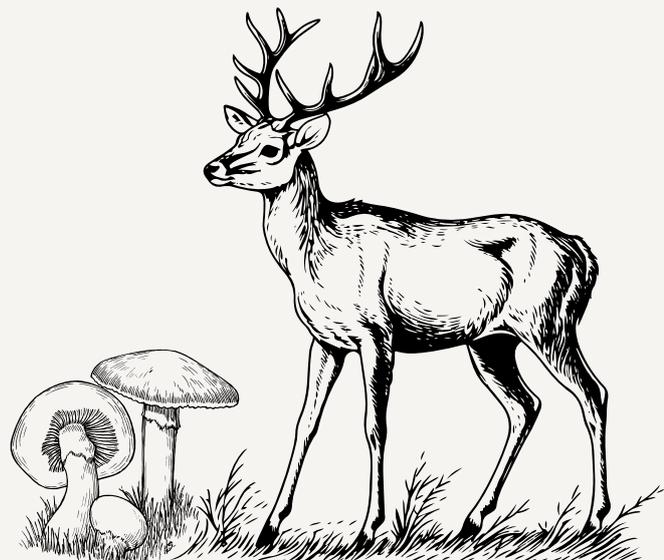


Les allergènes

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

ENTRÉES

Feuilletté au champignons	14.-
Paté de gibier maison, sauce Cumberland et sa saladine	14.-

PLATS CHAUDS

Civet de chevreuil à l'ancienne,	31.-
Noisette de chevreuil, sauce Grand Veneur,	36.-
Entrecôte de cerf, sauce Grand Veneur	36.-

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

PLATS VÉGÉTARIEN

Poêlée de spätzli sauce champignons et marrons	23.-
--	------

DESSERTS

Verrine de vermicelle,	9.-
Crème brûlée classic ou vin cuit	9.-
Boule de glace à la carte	





Disponible durant les heures d'ouverture de la cuisine

Propositions

ENTRÉES

Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.-

PLATS

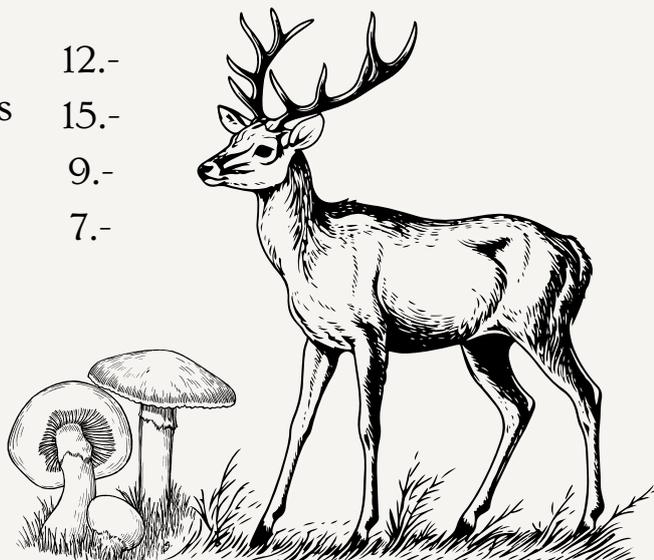
Steak de bœuf et son beurre maison 200gr. frites, légumes de saison	35.-
Tartare de bœuf, frites & toasts 180gr.	30.-
Roastbeef, sauce tartare, frites salade en entrée avec Roastbeef	28.-
Cordon bleu de poulet garni au vacherin, gruyère et jambon, frites, légumes de saison	27.-
Fondue moitié-moitié 200gr. par pers.	20.-
Fondue vacherin 200gr. par pers. Minimum 2 personnes	20.-

PETIT PLUS

Tartine campagnarde et sa saladine	9.-
Tartine végétarienne et sa saladine	6.-

POUR LES PLUS PETITS

Nuggets maison, frites	12.-
Steak de bœuf 90gr, frites, légumes	15.-
Pâtes bolognaise	9.-
Assiette de légumes	7.-





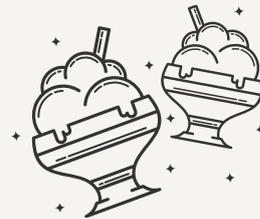
Les glaces

LES CRÈMES

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

LES SORBETS

- Fraise
- Framboise
- Citron



Prix par boule 3.60.-

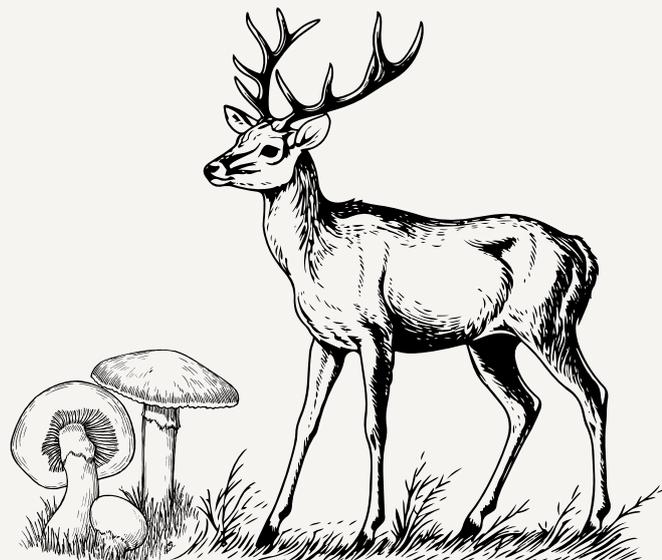
Pour les plus petits



Hippo à la fraise
6.50.-



Glace confettis
Prix par boule 3.50.-





Nos artisans





Boissons

MINÉRALES		2DL	3DL	5DL
Henniez bleue, verte		2.60.-	3.80.-	5.50.-
Sirop	(Enfant -4ans Gratuit)	2.70.-	3.90.-	5.60.-
Thé froid		3.10.-	4.10.-	5.80.-
Limonade citron		3.10.-	4.10.-	5.80.-
Grapefruit		3.10.-	4.10.-	5.80.-
Schwepps lemon		3.10.-	4.10.-	5.80.-
Coca cola		3.10.-	4.10.-	5.80.-
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	(Opaline) 25cl	4.90.-		
Jus d'orange	20cl	3.80		
San bitter	10cl	5.50.-		
Limonade	(Opaline) 33cl	5.60.-		

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

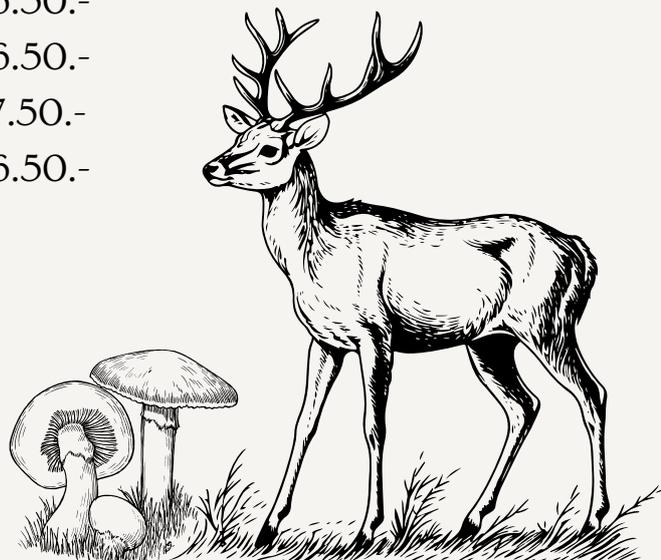
Mojito menthe ou fraise	10.-
Hugo	10.-
Apérol Spritz	10.-
Bora Bora.	10.-





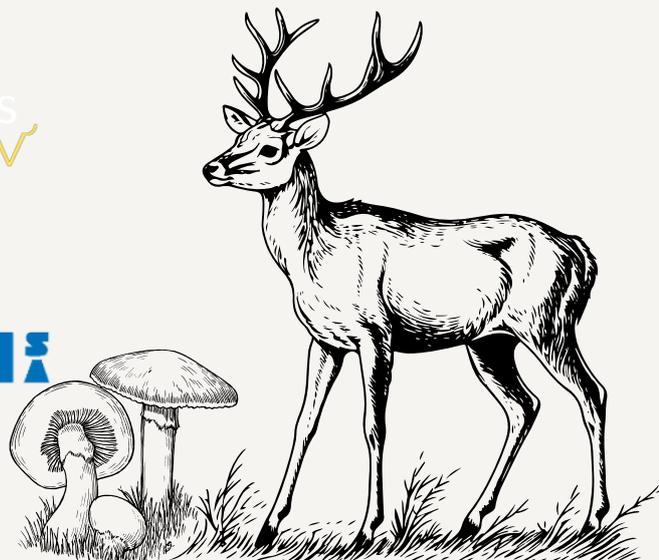
Boissons

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.-		
APÉRITIFS			
Suze, Cynard	4cl	6.-	
Martini Blanc, Rosso	4cl	6.-	
Ricard	2cl	3.50.-	
Apérol	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	4cl	6.50.-	
Amaretto, Grappa	4cl	7.50.-	
Limoncello	4cl	6.50.-	





Carte des vins





Carte des vins

BLANCS

Fendant de Sion, Rives d'Or, Morand vins	1 dl 3.80	50cl 18.-
Johannisberg Rives d'Or, Morand vins	1 dl 4.40	50cl 21.-
Chasselas, Cheyres, Morand vins	1 dl 4.10	50cl 19.-
Pinot Gris, Vully Domaine Chervet	1 dl 6.90	75cl 55.-

BLANC SUCRÉ

Porte de Novembre 2021/2022 Valais AOC, Maison Gilliard	1 dl 5.80	75cl 39.-
--	-----------	-----------

ROSÉS

Rosé de Goron, les Muretins,	1 dl 3.80	50cl 18.-
Gamay, 2022 Vaud Domaine Rosset	1 dl 3.60	50cl 17.-
Oeil de Perdrix 2021/2022, La Côte Parfum des Vignes	1 dl 5.50	75cl 35.-

VIN DU MONDE, ROUGE

Sassyr, 2019, Toscane, ITALIE	75cl 37.-
Pigoulet, 2022, Domaine chateau-neuf-du-pape, FRANCE	75cl 39.-
Senior Barahonda organic, 2019, Yecla, ESPAGNE	75cl 40.-
Chateau-neuf-du-pape, le Vieux Télégraphe Domaine du vieux télégraphe, FRANCE	75cl 99.-





Carte des vins

ROUGE

Le Baron rouge, Vully A-Besse	1 dl 4.80	50cl 23.-
Pinot Noir de Sion, Réserve rives des Ardente, AOC	1 dl 4.20	50cl 20.-
Yvorne Feu d'amour, Pinot noir, 2020/2021, Chablais AOC	1 dl 5.80	50cl 29.-
Garanoir, Morand, Vin	1 dl 4.10	50cl 19.50.-
L'orpailleur Or Noir, 2022, Assemblage rouge, fût de chêne		50cl 39.-
Cornalin d'Uvrier, 2022, Dumoulin		50cl 28.-
Sang des Bourguignon, Pinot noir, 2023, Schmutz Vin SA, Vully		75cl 39.-
Clos de Roussillon Rouge de Tartagnin 2023, Assemblage Gamaret-Garanoir et Pinot noir		75cl 39.-
Tor Merlata, 2020, Merlot tessinois		75cl 41.-
Saint-Saphorin Rouge, 2022, Réserve de Gruyère		75cl 43.-
Nez Noir, 2021/2022, domaine Rouvinez		75cl 49.-
Cuvée Arzille 2019/2020, Domaine Chervet		75cl 59.-
L'orpailleur Or Noir, 2022, Assemblage rouge, fût de chêne		75cl 60.-

