



# *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 du moment

## ENTRÉES

Feuilleté d'asperges à l'ail d'ours et safran  
ou  
Pâté campagnard et sa saladine

## PLAT

Cœur de filet de Bœuf,  
sauce provençale du chef,  
pommes dauphines, légumes

## DESSERT

Mousse fraise

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 du moment

## ENTRÉES

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Feuilleté d'asperges à l'ail d'ours et safran | 16.- |
| Crème d'asperges aux morilles                 | 15.- |
| Pâté campagnard et sa saladine                | 16.- |
| Os à moelle de saison et sa saladine          | 12.- |

## PLATS CHAUDS

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Cœur de filet de bœuf, sauce provençale, | 42.- |
| Souris d'agneau et son jus,              | 33.- |
| Filet de truite sauté, et sa sauce       | 29.- |

Tous nos plats sont accompagnés de  
tagliatelles, frites ou pommes dauphines,  
à choix ainsi que d'une jardinière de légumes

## PLAT VÉGÉTARIEN

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Tagliatelles aux asperges et morilles | 25.- |
|---------------------------------------|------|

## DESSERTS

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Mousse fraise             | 8.-  |
| Crème brûlée classique    | 8.-  |
| Coupe Romanoff            | 12.- |
| 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.<br>frites, légumes de saison                   | 35.- |
| Tartare de bœuf, 180gr.<br>frites, toasts                                                | 30.- |
| Cordon bleu de poulet<br>garni au vacherin, gruyère et jambon, frites, légumes de saison | 28.- |
| Roastbeef,<br>sauce tartare, frites, salade mêlée en entrée                              | 29.- |
| Steak de cheval et son beurre maison 150gr.<br>frites, légumes de saison                 | 23.- |
| Fondue moitié-moitié 200gr. par pers.                                                    | 20.- |
| Fondue vacherin 200gr. par pers.<br>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.-  |





# Les glaces

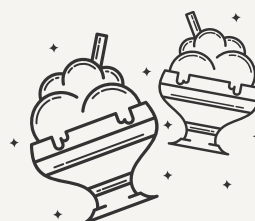
## LES CRÈMES

- 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

**AMSTEIN**

| <b>BLANCS</b>                                            | <u>1 dl</u> | <u>50cl</u> | <u>75cl</u> |
|----------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Yvorne Blanc<br>Chablais, Vaud                           | 4.40        | 21.-        |             |
| Johannisberg Rives d'Or,<br>Morand Vins                  | 4.40        | 21.-        |             |
| Chasselas, Cheyres<br>Morand vins                        | 4.10        | 19.-        | 29.-        |
| Sauvignon Blanc<br>2023, Châteaux d'Auvernier, Neuchâtel | 5.80        |             | 42.-        |
| Pinot Gris<br>2022, Domaine Chervet, Vully               | 6.90        |             | 55.-        |

| <b>BLANC SUCRÉ</b>                                                   |      |  |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|--|------|
| Les Larmes d'Hélios<br>2023, Domaine Piquemal, Muscat des Rivesaltes | 5.70 |  | 45.- |

| <b>ROSÉS</b>                                             |      |      |      |
|----------------------------------------------------------|------|------|------|
| Rosé de Goron<br>les Muretins,                           | 3.80 | 18.- |      |
| Gamay,<br>2023, Domaine Rosset, Vaud                     | 3.60 | 17.- |      |
| Oeil-de-Perdrix<br>2023, La Côte Parfum des Vigne, Vaud, | 5.50 |      | 35.- |







## VINS SUISSES, ROUGES

### OUVERTS - TOP 50

|                                                      | <u>1 dl</u> | <u>50cl</u> |
|------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Le Baron Rouge du Vully<br>Domaine de Villarose      | 4.80        | 23.-        |
| Pinot Noir de Sion Réserve<br>Rives Ardentes, AOC    | 4.20        | 20.-        |
| Merlot Del Ticino,<br>Chiericati, Tessin             | 4.10        | 20.-        |
| Yvorne Feu d'Amour<br>2022, Pinot Noir, Chablais AOC | 5.80        |             |

### VINS ROUGES - ÉTRANGERS

|                                                                                                      | <u>50cl</u> | <u>75cl</u> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Amarone - Cami<br>2021, Veneti, Italie                                                               | 39.-        |             |
| Ripasso Valpolicella- la Casetta<br>2019, Domini Veneti, Classe Supérieur, Italie                    |             | 49.-        |
| Senior de Barahonda Organic,<br>2019, Monastrell-Syrah BIO, Espagne                                  |             | 39.-        |
| Le Pigeoulet,<br>2022, Domaine du Vieux Télégraphe,<br>AOP, Côte du Rhône - Vaucluse France          |             | 39.-        |
| Saint-Emilion, Château Orisse du Casse<br>2022, Grand Cru, Bordeaux, France                          |             | 58.-        |
| Margaux, Château Paveil de Luze<br>2018, Cru bourgeois exceptionnel, Bordeaux - France               |             | 61.-        |
| Mercurey, Au pied de Mont Morin<br>2022, Vin de Bourgogne, Château de Chamilly, France               |             | 64.-        |
| Le Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape<br>2021, Domaine du Vieux Télégraphe, Côte du Rhône, France |             | 99.-        |





## VINS ROUGES SUISSES, EN BOUTEILLE

|                                                                                           | <u>50cl</u> | <u>75cl</u> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Yvorne Feu d'Amour<br>Pinot Noir, 2022, Chablais AOC                                      | 29.-        |             |
| Les Collines<br>2023, assemblage Galotta-Diolinoir, AOC Valais,                           | 27.-        |             |
| L'Orpailleur Or Noir<br>2023, Assemblage rouge, Elevé en fût de chêne, Valais             | 39.-        |             |
| Cornalin d'Uvrier<br>2023, F. Dumoulin, Valais                                            | 29.-        |             |
| Gamay,<br>2022 Cave des Rothis, Genève                                                    |             | 35.-        |
| Sang des Bourguignons, Pinot Noir<br>2023, Cave Schmutz, Vully                            |             | 39.-        |
| Clos de Roussillon de Tartegnin<br>2019, Assemblage Gamaret-Garanoir et Pinot -Noir, Vaud |             | 39.-        |
| Nobille de la Turita<br>2020, Merlot, Tessin                                              |             | 46.-        |
| Soleil Rouge, Coteaux de Vincy-Grand Cru<br>2022, Domaine Delaharpe, Vaud                 |             | 44.-        |
| Nez Noir<br>2022/2023, Domaine Rouvinez, Bio, Valais                                      |             | 49.-        |
| Clos Grandinaz Grand Feu<br>2023, Cru de Sion, Dumoulin Frères, Valais                    |             | 39.-        |
| Cuvée de l'Arzille Rouge<br>2021, Domaine Chervet, Praz                                   |             | 58.-        |

