



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

Tartare de saumon fumé et sa saladine

ou

Melon et jambon cru

PLAT

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

DESSERT

Panna cotta au fruit rouge

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

Tartare de saumon fumée et sa saladine	18.-
Melon et jambon cru	15.-
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.-
Pavé de sandre et sa sauce	31.-

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

PLAT VÉGÉTARIEN

Ravioles épinard, ricotta, sauce à l'ail d'ours	23.-
---	------

DESSERTS

Panna cotta au fruit rouge	9.-
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

Salade de Chèvre chaud	21.-
Salade Paysanne	18.-

Steak de bœuf et son beurre maison 200gr. 35.-

frites, légumes de saison

Tartare de bœuf, 180gr. 30.-

frites, toasts

Cordon bleu de poulet 28.-

garni au vacherin, gruyère et jambon, frites, légumes de saison

Roastbeef, 29.-

sauce tartare, frites, salade mêlée en entrée

Steak de cheval, sauce provençale 150gr. 23.-

frites, légumes de saison

Fondue moitié-moitié 200gr. par pers. 20.-

Fondue vacherin 200gr. par pers. 20.-

Minimum 2 personnes

POUR LES PLUS PETITS

Nuggets maison, frites 13.-

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

Pâtes bolognaise 11.-

Assiette de légumes 7.-





Les glaces

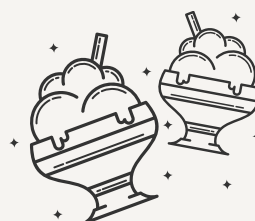
LES CRÈMES

- 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

BLANCS	<u>1 dl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
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

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

VINS ROUGES - ÉTRANGERS

	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Amarone - Cami 2021, Veneti, Italie	39.-	
Ripasso Valpolicella- la Casetta 2019, Domini Veneti, Classe Supérieur, Italie		49.-
Senior de Barahonda Organic, 2019, Monastrell-Syrah BIO, Espagne		39.-
Le Pigeoulet, 2022, Domaine du Vieux Télégraphe, AOP, Côte du Rhône - Vaucluse France		39.-
Saint-Emilion, Château Orisse du Casse 2022, Grand Cru, Bordeaux, France		58.-
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.-
Le Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape 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 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.-	
Cornalin d'Uvrier 2023, F. Dumoulin, Valais	29.-	
Gamay, 2022 Cave des Rothis, Genève		35.-
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.-
Nez Noir 2022/2023, Domaine Rouvinez, Bio, Valais		49.-
Clos Grandinaz Grand Feu 2023, Cru de Sion, Dumoulin Frères, Valais		39.-
Cuvée de l'Arzille Rouge 2021, Domaine Chervet, Praz		58.-

