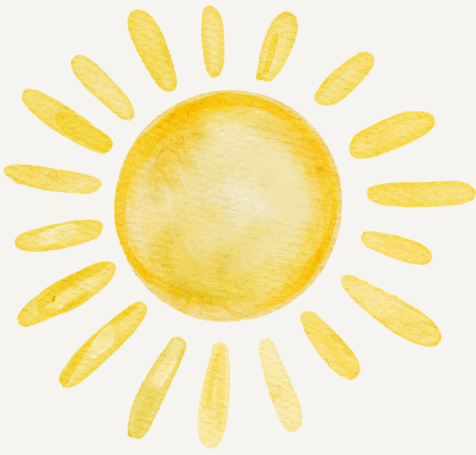




Bienvenue

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

Pâté campagnard de la maison
ou
Os à moelle du moment
et
leur saladine

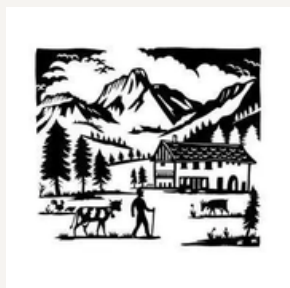
PLAT

Cœur de filet de bœuf,
accompagné de
beurre provençal du chef,
pommes dauphines et légumes

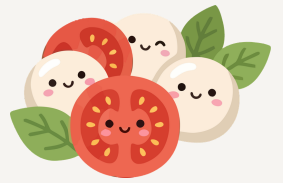
DESSERT

Crème brûlée classique

59.-



Carte du moment



ENTRÉES

Os à moelle du moment et sa saladine	13.-
Pâté campagnard et sa saladine	17.-
Bruschetta (4 pièces)	11.-

PLATS CHAUDS

Cœur de filet de bœuf, beurre provençal du chef avec pommes dauphines et légumes	43.-
Escalope viennoise avec frites et légumes	33.-
Filet de truite, sauce citronnée avec frites et légumes	32.-
Assiette de Hors-d'oeuvre avec salade de patate de la maison	23.-

Si salade de patate à la place des frites +4.-

PLAT VÉGÉTARIEN

Ravioles épinard ricotta, sauce au basilic et dés de tomates	24.-
---	------



Propositions



ENTRÉES

Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.-

PLATS

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

DESSERTS

Crème brûlée classique	9.-
Coupe Romanoff	12.-
Tartellette citron et son sorbet	12.-
Notre carte de glace	





Nos petits plus



NOS SALADES

La césar

15.-

21.-

L'estivale

15.-

21.-

(Melon, jambon de la borne, oeufs...)

LES FONDUES (MIN 2PERS)*

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

Fondue chinoise*, bœuf et cheval(200gr/pers)* 29.-

accompagnée de frites et de sauces du chef

Supplément de viande 100gr

6.-

Fondue moitié-moitié 250gr. par pers.

21.-

Fondue vacherin 250gr. par pers.

21.-

*pas valable avec le Passeport Gourmand

POUR LES PLUS PETITS

Nuggets maison, frites

13.-

Steak de bœuf 90gr, frites, légumes

16.-

Pâtes bolognaise

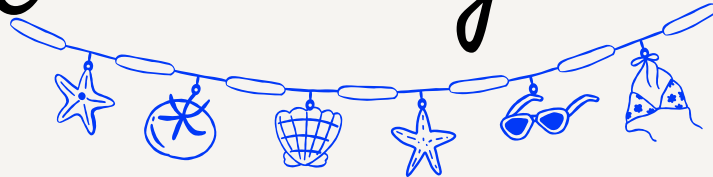
11.-

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

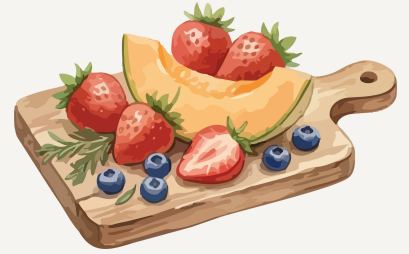
Prix par coupe 11.-

Mini coupe 5.-

Prix par coupe avec alcool 13.-

Mini coupe avec alcool 7.-





Desserts

Crème brûlée classique	9.-
Coupe Romanoff	12.-
Tartellette citron et son sorbet	12.-
Notre carte de glace	

Pour les plus petits



Cornet Smarties
2.60



Spirulo
2.60

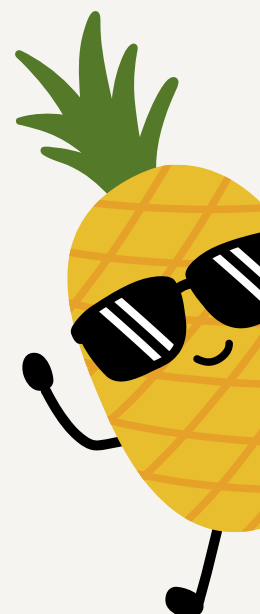


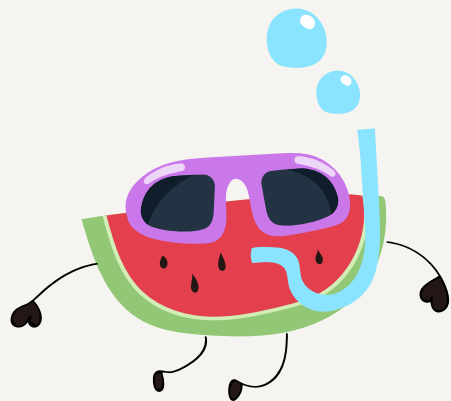
Maxi bon pops
3.60





Nos artisans





Boissons

MINÉRALES

	2dl	3dl	5dl	1 L
Eptinger bleue, verte	2.90	3.90	5.60	9.-
Sirop (Enfant -4ans Gratuit)	2.90	3.90	5.60	1.5 L
Thé froid (nesteia)	3.30	4.30	5.90	12.-
Limonade citron	3.30	4.30	5.90	12.-
Grapefruit	3.30	4.30	5.90	12.-
Coca cola	3.30	4.30	5.90	12.-
Coca cola zéro	33cl	4.90		
Schwepps lemon	20cl	4.10		
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	3.90		
San bitter	10cl	3.50		
Fanta	33cl	4.90		

Carafe d'eau 5.-
si aucune autre
boisson consommée

Boissons Chaudes

Café, expresso	3.90
Café décaféiné	3.90
Café renversé	4.60
Cappucino	4.90
Chocolat chaud	4.80
Thé	3.90
Tisane Lioba	4.20

Cocktails

Apérol Spritz	10.-
Bora Bora	10.-
Ça Joux ?	10.-
Campari orange	10.-
Limoncello spritz	10.-



Boissons

BIÈRES

	33cl	2.5dl	3dl	5dl
Pression Warsteiner 4,8%		3.80	4.50	6.10
Panaché Warsteiner		3.80	4.50	6.10
Monaco Warsteiner		3.80	4.50	6.10
Blanche l'Hermine 4%	6.40.-			
Ipa BrewDog 5,4%	6.90.-			
Warsteiner 0.0%,	4.70.-			
Panaché et grapefruit 0.0%	4.70.-			

APÉRITIFS

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.-

