



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,*
- *Fruit 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

Feuilleté aux champignons

ou

Pâté de gibier maison, sauce Cumberland
et sa saladine

Plat

Entrecôte de cerf, sauce Mirza

ou

Noisette de chevreuil, sauce Grand Veneur
accompagnés de
garniture chasse
et spätzli

Dessert

Crème brûlée au vin cuit

62.-





Carte du moment

ENTRÉES

Feuilleté aux champignons	17.-
Pâté de gibier, sauce Cumberland et sa saladine	17.-

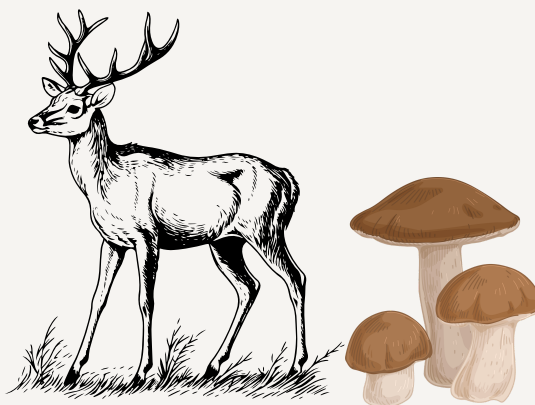
PLATS CHAUDS

	^{1/2} portions
Civet de chevreuil à l'ancienne	33.-
Noisettes de chevreuil, sauce Grand Veneur	43.- 36.-

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

PLAT VÉGÉTARIEN

	^{1/2} portions
Ravioles épinard-ricotta, sauce aux champignons	26.-
Assiette Chasseur bredouille	24.- 19.-





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	

DESSERTS

Crème brûlée classique	9.-
Crème brûlée au vin cuit	9.-
Verrine de Vermicelle	11.-
Notre carte de glace	



Nos petits plus

*pas valable avec le Passeport Gourmand

LES FONDUES (MIN 2PERS)*

A la carte uniquement le soir et 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.-

Fondue moitié-moitié (250gr/pers.) 21.-
Fromagerie Ecoffey, la Joux

Fondue vacherin (250gr./pers.) 21.-
Fromagerie Ecoffey, la Joux

POUR LES PLUS PETITS

Nuggets maison, frites 13.-

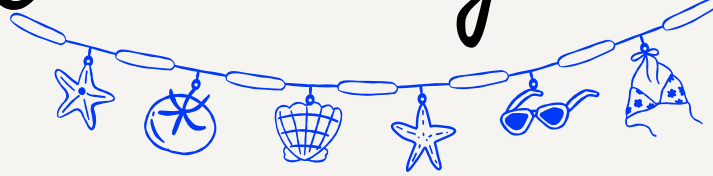
Steak de bœuf 90gr, frites, légumes 16.-

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.-
Crème brûlée au vin cuit	9.-
Verrine de Vermicelle	11.-
Notre carte de glace	

Pour les plus petits



Cornet Smarties
3.-



Spirulo
3.-



Maxi bon pops
4.-





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, espresso	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.-

