



# *Bienvenue*

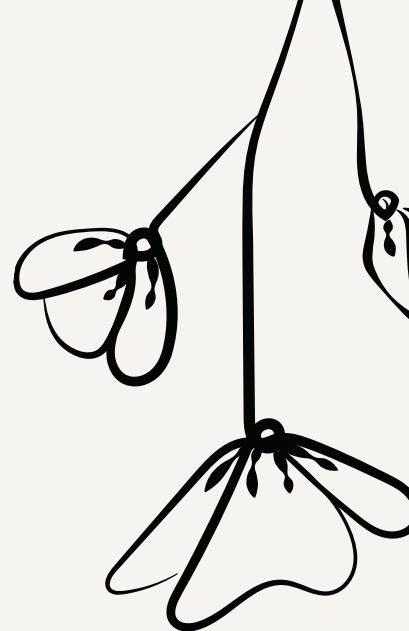
*Au café de l'union, lieu convivial où nous vous proposons  
une cuisine artisanale.*

*Celle-ci met en valeur les produits des artisans du  
canton et des environs.*

# Nos artisans



# *Les allergènes*



*N'hésitez pas à transmettre à nos sommelières  
toutes allergies ou 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*

Disponible uniquement le soir et les week-ends

# Carte du moment

## ENTRÉES

Os à moelle persillée et sa saladine	11.-
Crème d'asperges et sa chiffonnade de jambon cru	13.-
Salade estivale	12.-

## PLATS CHAUDS

Sauté de bœuf aux légumes	26.-
Rognons de veau à la moutarde	21.-
Cordon bleu de poulet garni au vacherin, gruyère et jambon	27.-
Filet de truite et sa sauce vin blanc	31.-
Asperges et jambon cru et sa sauce hollandaise	30.-

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison ainsi que votre féculent à choix: Polenta sautée, Pommes grenailles, Frites

## PLATS VÉGÉTARIEN

Feuilleté à la bolognaise de lentille	27.-
Risotto aux asperges et champignons de paris	23.-

## DESSERTS

Panna cotta et son coulis de saison ou chocolat	9.-
Crème brûlée	7.-
Mille-feuilles aux fruits de saison (~15min)	14.-
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.-
Fondue moitié-moitié 200gr. par pers.	20.-
Fondue vacherin 200gr. par pers. Minimum 2 personnes	20.-

## SNACKS

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

## POUR LES PLUS PETITS

Nuggets maison, frites	12.-
Pâtes bolognaise	9.-
Assiette de légumes	7.-



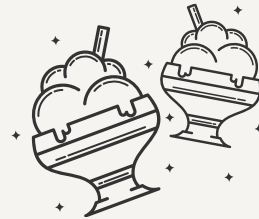
# Les glaces

## LES CRÈMES

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

## LES SORBETS

- Fraise
- Framboise
- Citron



Prix par boule 3.60.-

## Pour les plus petits



Hippo à la fraise  
6.50.-



Glace confettis  
Prix par boule 3.50.-



# Boissons

MINÉRALES	2DL	3DL	5DL
Henniez bleue, verte	3.50.-	3.80.-	5.50.-
Sirop (Enfant -4ans Gratuit)	3.60.-	3.90.-	5.60.-
Thé froid	3.60.-	4.10.-	5.80.-
Limonade citron	3.60.-	4.10.-	5.80.-
Grapefruit	3.60.-	4.10.-	5.80.-
Schwepps lemon	3.60.-	4.10.-	5.80.-
Coca cola	3.60.-	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 d'orange	20cl	3.80	
San bitter	10cl	5.50.-	
Limonade (Opaline)	33cl	5.60.-	

## BOISSONS CHAUDES

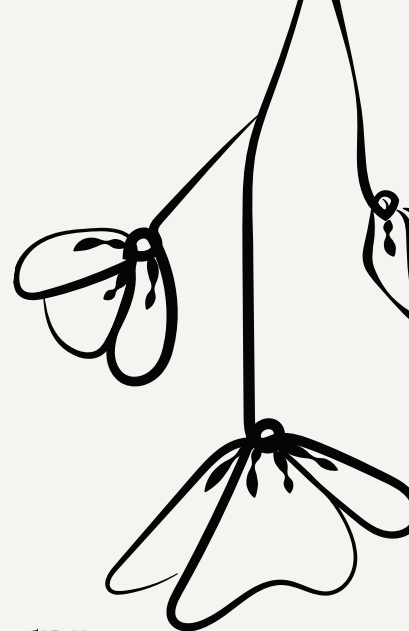
Café, Express	3.80.-
Café décaféiné	3.80.-
Café renversé	4.50.-
Cappucino	4.80.-
Chocolat chaud	4.70.-
Thé	3.80.-
Tisane Lioba	3.80.-


## 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.-	6.80.-
Panaché Warsteiner		4.30.-	6.80.-
Monaco Warsteiner		4.30.-	6.80.-
Blanche l'hermine 4%	6.40.-		
Ambré Rye River 4,4%	6.50.-		
Ipa BrewDog Punk 5,4%	6.90.-		
Bière des amis 0% 	6.50.-		

APÉRITIFS		
Suze, Cynard	4cl	6.-
Martini Blanc, Rosso	4cl	6.-
Ricard	2cl	5.50.-
Apérol	4cl	5.50.-

SPIRITUEUX		
Baileys	4cl	6.-
Gin	4cl	8.50.-
Rhum	4cl	7.50.-
Whiskey	4cl	9.50.-
Abricotine, Williamine	4cl	7.50.-
Vieille prune	4cl	7.50.-
Amaretto, Grappa	4cl	8.50.-
Limoncello	4cl	6.50.-



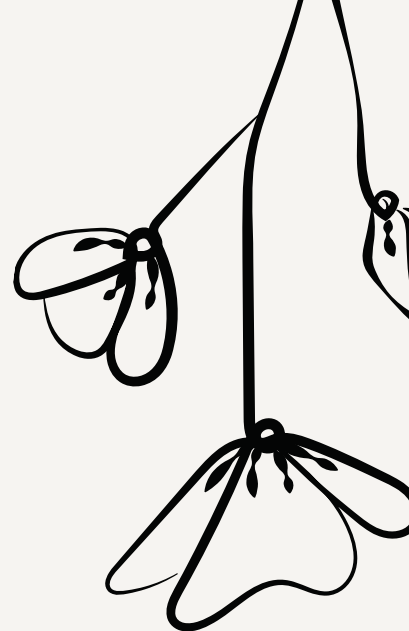




# Carte des vins



# Vins ouverts



<b>BLANCS</b>	<b>1DL</b>
Fendant Terra Veritas Valais AOC	3.80.-
Johannisberg Rives d'Or	4.40.-
Cheyres Blanc, Chasselas, Morand vin	4.40.-
Petite Arvine, Uvrier Dumoulin	5.10.-
Pinot Gris Vully Domaine Chervet	6.90.-
<b>BLANC SUCRÉ</b>	
Porte de Novembre 2021/2022 Valais AOC	5.80.-
<b>ROSÉS</b>	
Gamay, Domaine Rosset 2022 Vaud	3.60.-
Oeil de Perdrix 2021/2022, La Côte Parfum des Vignes	6.10.-
<b>ROUGES</b>	
Yvorne "Feu d'Amour" 2020/2021	5.80.-
Pinot noir Sion réserve Rives Ardente AOC	4.20.-
Vully Baron, A.Besse	4.80.-

## PROPOSITION DU MONDE

Gaia Malbec, Argentine

75cl

46.-



# Vins en bouteilles

## BLANCS

Fendant Terra Veritas Valais AOC	50cl	20.50.-
Johannisberg Rives d'Or	50cl	21.-
Cheyres Blanc, Chasselas, Morand vin	50cl	21.-
Cheyres Blanc, Chasselas, Morand vin	75cl	29.-
Petite Arvine, Uvrier Dumoulin	75cl	38.-
Pinot Gris Vully Domaine Chervet	75cl	55.-

## BLANC SUCRÉ

Porte de Novembre 2021/2022 Valais AOC	75cl	39.-
--	------	------

## ROSÉS

Gamay, Domaine Rosset 2022 Vaud	50cl	17.90.-
Oeil de Perdrix 2021/2022, La Côte Parfum des Vignes	75cl	35.-

## ROUGES

Vully Baron, A.Besse	50cl	23.-
Pinot noir Sion réserve Rives Ardente AOC	50cl	23.-
Yvorne "Feu d'Amour" 2020/2021	70cl	38.-
Tor Merlata, Chiericati, Merlot Ticinio	75cl	42.-
Pinot noir Sang des bourguignons	75cl	49.-
Nez Noir, 2021/2022	75cl	56.-
Humagne, Ardévaz 2020	75cl	59.-
Cuvée Arzille 2019/2020	75cl	65.-
L'Orpailleur Or Noir, frère Dumoulin, 2021	75cl	69.-
Gaia Malbec, Argentine	75cl	46.-

