

Bienvenue

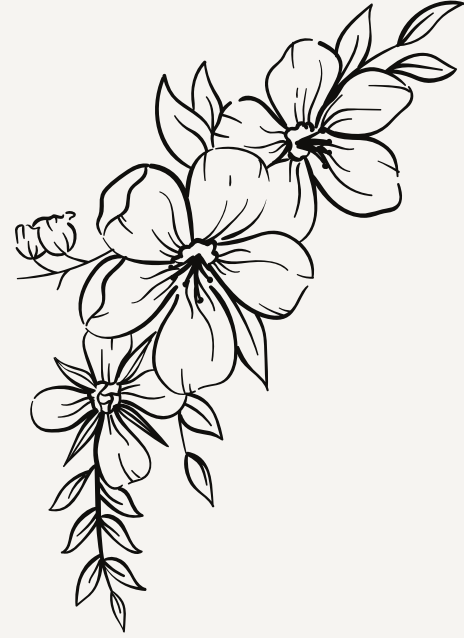
*Au café de l'union, lieu convivial où nous vous proposons
une cuisine artisanale.*

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



Nos artisans





Les allergènes

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





Disponible uniquement le soir et les week-ends

Carte du moment

ENTRÉES

Os à moelle à l'ail d'ours et sa saladine	11.-
Salade César revisitée	12.-

PLATS CHAUDS

Blanquette de veau à l'ancienne	31.-
Cordon bleu de poulet garni au vacherin, gruyère et jambon	27.-
Mijoté de bœuf au curry	26.-
Filet de truite et sa sauce vin blanc	31.-

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

PLATS VÉGÉTARIEN

Ravioles épinard-Ricotta et sa sauce crème	22.-
--	------

DESSERTS

Panna cotta et son coulis de saison ou chocolat	9.-
Crème brûlée	7.-
Tarte maison de saison	5.-
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.-





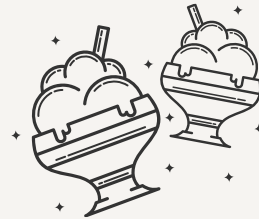
Les glaces

LES CRÈMES

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

LES SORBETS

- Fraise
- Framboise
- Citron



Prix par boule 3.60.-

Pour les plus petits

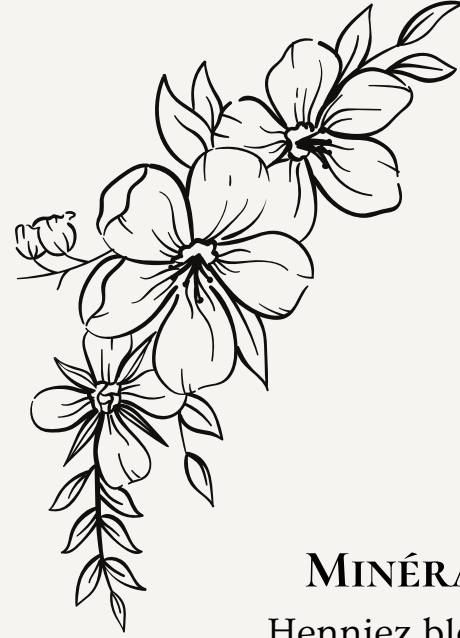


Hippo à la fraise
6.50.-



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.-	

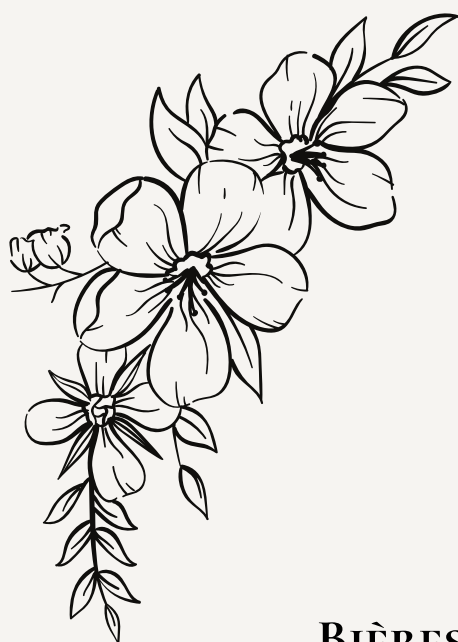
BOISSONS CHAUDES

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.-		

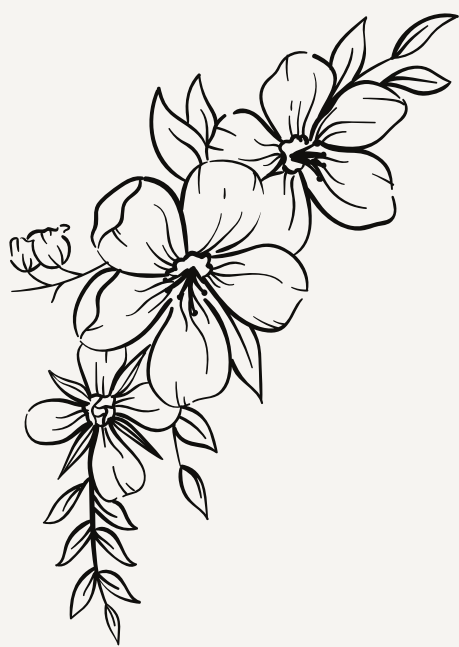
APÉRITIFS

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

SPIRITUEUX

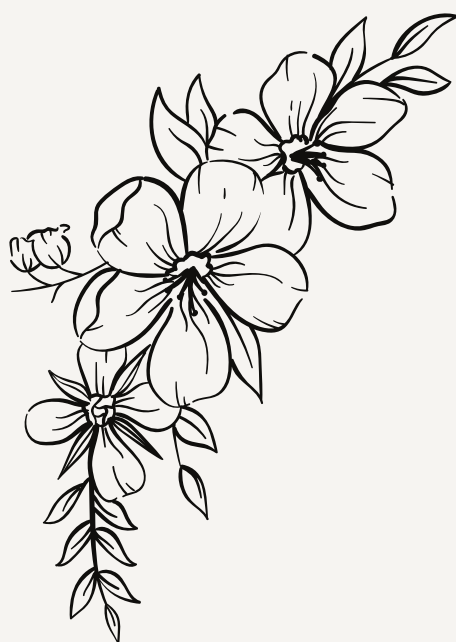
Baileys	4cl	6.-
Gin	4cl	8.50.-
Rhum	4cl	7.50.-
Whiskey	4cl	9.50.-
Abricotine, Williamine	4cl	7.50.-
Vieille prune	4cl	7.50.-
Amaretto, Grappa	4cl	8.50.-
Limoncello	4cl	6.50.-





Carte des vins





Vins ouverts

BLANCS	1DL
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.-
BLANC SUCRÉ	
Porte de Novembre 2021/2022 Valais AOC	5.80.-
ROSÉS	
Gamay, Domaine Rosset 2022 Vaud	3.60.-
Oeil de Perdrix 2021/2022, La Côte Parfum des Vignes	6.10.-
ROUGES	
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.-

