

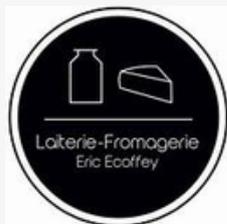


# *Bienvenue*

*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:



Ferme Planchy





*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*





# Carte de saison

## Entrées

Os à moelle persillée et sa saladine	11.-
Feuilleté aux champignons	14.-
Velouté de courge et éclats de marrons	9.-

## Plats chaud

Mijoté de bœuf vigneron	28.-
Filet de porc aux pruneaux accompagné de son jus	27.-
Ballotine au poulet avec sa sauce paprika	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: Polenta sautée, Riz basmati, Frites*

## Plats végétariens

Risotto aux champignons et petits légumes	23.-
---	------

## Desserts

Mousse Toblerone	9.-
Crumble de saison	10.-
Tarte maison	5.-
Mille-feuilles de saison (~15min)	14.-
Boule de glace selon la saison	3.50.-





# Propositions

## Entrées

Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.-

## Plats

Steak de bœuf, beurre maison, frites, légumes de saison 200gr .	35.-
Tartare de bœuf , frites, toast 180gr.	30.-

Fondue moitié-moitié 200gr. par pers.	23.-
Fondue vacherin 200gr. par pers.	23.-
<i>Minimum 2 personnes</i>	

## Snack

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.-





# Boissons

---

## Minérales

	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
Henniez bleue, verte.....	3.50	3.80	5.50
Sirop <i>(Enfant -4ans Gratuit)</i> .....	3.60	3.90	5.60
Thé froid.....	3.60	4.10	5.80
Limonade citron.....	3.60	4.10	5.80
Coca cola.....	3.20	4.10	5.80
Coca cola zéro...33cl.....	4.90		
Rivella rouge.....33cl .....	4.90		
Jus de pomme...25cl.....	4.90		
<i>(Opaline)</i> San bitter.....10cl.....	5.50		
Limonade.....33cl..... <i>(Opaline)</i>	5,60		

## Boissons Chaude

Café, Express.....	3.80
Déca.....	3.80
Renversé.....	4.50
Cappucino.....	4.80
Chocolat chaud.....	4,70
Thé.....	3.80
Tisane Lioba.....	3.80

## Cocktail

Mojito, menthe Fraise.....	10
Hugo.....	10
Apérol Spritz.....	10
Bora Bora.....	10





# Boissons

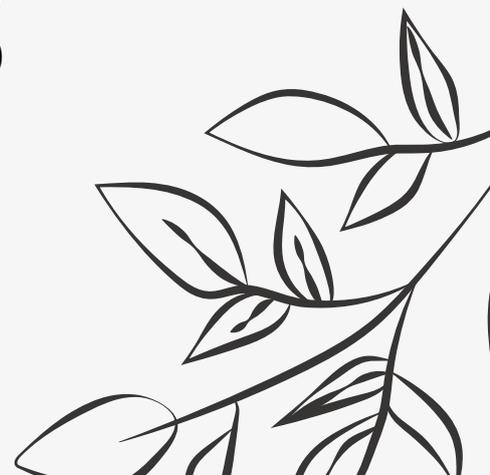
<b><u>Bière</u></b>	<b><u>33cl</u></b>	<b><u>3dl</u></b>	<b><u>5dl</u></b>
Pression Warsteiner 4,8%.....	-	4.30	6,80
Panaché Warsteiner .....	-	4.30	6.80
Monaco Warsteiner .....	-	4.30	6.80
Pression bière de Saison 5%.....	-	4.90	7.80
Blanche l'hermine 4%.....	6.40	-	-
Ambré Rye River 4,4%.....	6.50	-	-
Ipa BrewDog Punk 5,4%  .....	6.90	-	-
Bière des amis 0%.....	6.50	-	-

## **Apéritif**

Suze, Martini Blanc, Rosso,....4cl	6.00
Ricard.....2cl	5.50
Apérol.....4cl	5.50

## **Spiritueux**

Baileys..... 4cl	6.00
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





# Vin ouvert

<b>Blanc</b>	<b>1dl</b>
-Fendant Terra Veritas Valais AOC .....	3.80
-Fendant de Sion réserve Rives Ardente AOC .....	3.80
-Johannisberg Rives d'Or.....	4,40
<b>Blanc sucré</b>	
-Porte de Novembre 2021/2022 Valais AOC .....	5.80
<b>Rosé</b>	
-Gamay, Domaine Rosset 2022 Vaud.....	3.60
-Oeil de Perdrix 2021/2022, La Côte Parfum des Vigne	6.10
<b>Rouge</b>	
-Yvorne "Feu d'Amour" 2020/2021.....	5.80
-Pinot noir Sion réserve Rives Ardente AOC.....	4.20
-Vully Baron, A.Besse.....	4.80

## VIN DU MOIS

*Gaia Malbec, Argentine...75cl*  
46.00.-





# Vin en bouteille

---

## Blanc

-Fendant, <i>Terra Veritas valais</i> .....	50cl	20.50
-Johannisberg, <i>Rives d'Or</i> .....	50cl	21.00
-Cheyres Blanc, Chasselas, <i>Morand vin</i> ,.....	75cl	29.00
-Petite Arvine, <i>Uvrier Dumoulin</i> .....	75cl	38.00
-Pinot Gris Vully <i>Domaine Chervet</i> .....	75cl	55.00

## Blanc Sucré

-Porte de Novembre 2021/2022 Valais AOC * .....	75cl	39.00
---	------	-------

## Rosé

-Gamay, <i>Domaine Rosset 2022 Vaud</i> .....	50cl	17.90
-Oeil de Perdrix 2021/2022 <i>La Côte</i> .....	75cl	35.00

*Parfum des Vignes*

## Rouge

-Vully Baron , <i>A.Besse</i> .....	50cl	23.00
-Yvorne " <i>Feu d'Amour</i> " 2020/2021.....	70cl	38.00
-Tor Merlata, <i>Chiericati, Merlot Ticinio</i> .....	75cl	42.00
-Pinot noir <i>Sang des bourguignons</i> .....	75cl	49.00
-Nez Noir, 2021/2022 .....	75cl	56.00

*Domaines Rouvinez*

-Humagne, <i>Ardévaz 2020/2021</i> .....	75cl	59.00
--	------	-------

*Domaines Rouvinez*

-Cuvée <i>Arzille 2019/2020</i> .....	75cl	65.00
---------------------------------------	------	-------

*Domaine Chervet*

-L'Orpailleur <i>Or Noir, frère Dumoulin, 2021</i> .....	75cl	69.00
--	------	-------

