

Produits frais
Cuisine maison



Menu du jour
17 €

Entrée - Plat 15 €

Plat- Dessert 15 €

Plat du jour 11 €

Du lundi au vendredi midi

CARTE À EMPORTER

Nos entrées

L'entrée du chef

A l'ardoise

Petite César 9 €
Comme la grande en version entrée

Gravlax de saumon 9 €
Accompagnée de sa salade

Croustillant
de Pélarçon 8 €
AOP Cévennes

Assiette de
charcuterie ibérique 12 €

Nos Planches

Charcuterie ibérique 20 €

Mixte 25 €
Charcuteries ibérique, fromages affinés

L'Union 20 €
Assortiment de fritures

Nos plats

Notre poisson frais du moment

Découvrez notre poisson frais à l'ardoise.

Le Poulpe du chef 20 €

Petit poulpe entier rôti au beurre en persillade, mousseline de pomme de terre et légumes du moment.

Le Fish & Chips 17 €

Filet de cabillaud en beignet, sauce fromage frais ciboulette.

Le Tartare de gravlax de saumon 20 €

Frites maison et salade composée

Burger de l'Union 17 €

Bun maison, steak haché d'Aubrac (150g)  ou filet de poulet croustillant , triple cheddar, pickles, sauce cocktail maison, crème de cheddar, salade, tomate, oignons frits.

Le Tartare de Boeuf Charolais 19 €

Condiments et mayonnaise aux herbes.

Frites maison et salade composée.

Nos salades repas

La César 17 €

Filets de poulet croustillants, oeuf parfait, Parmegiano Regiano en copeaux, croûtons, tomates cerises, oignons frits, sauce César maison, salade verte.

La Chèvre 17 €

Duo de croustillants de Pélarçons des Cévennes AOP miel et thym, lardons fumés au vinaigre de cidre, noix, légumes croquants et salade verte.

LA COCOTTE DU CHEF

Découvrez notre mijoté du moment

fait avec 

Un plat de saison réconfortant !

Menu Bambin - 10 ans

Petit sirop 10 €

Filet de poulet croustillant ou Steak haché

ou Aiguillettes de colin panées

Frites maison ou Purée

Boule de glace ou Pom'pot

NOTRE PLAT À PARTAGER

*La recette du chef
pour vous faire
plaisir à plusieurs*

A l'ardoise

