



Café de l'Union - Carte à emporter

Depuis 1863

ENTRÉES

TENTACULE DE POULPE

Tentacule de poulpe rôtie au beurre persillade

10€

L'OEUF MEURETTE ET SES MOULETTES

Oeuf parfait sauce meurette aux champignons et lardons fumés

10€

CROUSTILLANT DE PÉLARDON

Croustillant de Pélardon AOP Cévennes au miel et sa salade

8€

COEURS DE CANARD EN PERSILLADE

Coeurs de canard Français sauté en persillade

10€

LA PETITE CÉSAR

Comme la grande en format mini

8€

ASSIETTE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES

Selection de charcuteries ibériques

10€

L'ENTRÉE DU CHEF

A l'ardoise

6€



MENU BAMBIN 9 €

moins de 10 ans

Petit sirop ou petit jus de fruit

PLAT AU CHOIX

Steak haché Charolais ou filets de poulet croustillants ou Aiguillettes de colin
Frites maison ou écrasé de pomme de terre ou légumes

DESSERT

Pom'pot ou 1 boule de glace

PLATS

ESCALOPE MILANAISE

Escalope de veau française panée accompagnée de ses linguines crème basilic et Parmegiano Regiano.

23€

L'ENTRECÔTE

Belle pièce de viande d'environ 350g et son beurre maître d'hôtel, frites maison et salade composée.

25€

MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST

Magret de canard entier (env 380g) Frites maison et salade composée

25€

CROQU'IFLETTE

Pain de mie maison, Reblochon, béchamel au thym, jambon blanc, compotée d'oignons et lard fumé. Accompagné de sa salade.

17€

TAR'THAI

Tartare de boeuf Charolais 180g au couteau, Enoki, cacahuètes, sauce Satay maison, citron confit et coriandre. Frites maison et salade composée.

20€

BURGER DE L'UNION

Steak haché charolais 150g ou filet de poulet croustillant, triple cheddar, crème de cheddar, salade, tomate, oignons frits et pickles., sauce cocktail maison. Frites maison et salade composée.

18€

POULPE DU CHEF

Petit poulpe entier en deux cuissons, persillade du chef, écrasé de pomme de terre et légumes de saison.

22€

TARTARE DE GRAVLAX DE SAUMON

Gravlax de saumon du chef, sauce fromage frais ciboulette, Frites maison et salade composée

19€ SALADE CÉSAR

17€

FISH AND CHIPS

Filet de cabillaud en beignet, sauce fromage frais ciboulette. Frites maison et salade composée.

18€ LA CHÈVRE

17€

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

FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat + Dessert

17€

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

14€

Plat du jour

11€

NOS SAUCES 2,50 €

Bleu d'Auvergne, Poivre, ou cheddar

GARNITURE OU STEAK SUPPLÉMENTAIRE 5 €

LA COCOTTE DU CHEF À L'ARDOISE



SALADES REPAS

Service inclus

CB à partir de 10 €

Demandez nous notre tableau

de allergènes