

Café de l'Union - Carte à emporter

Depuis 1863

ENTRÉES

TENTACULE DE POULPE

10€

Tentacule de poulpe rôtie au beurre persillade

L'OEUF MEURETTE ET SES MOUILLETES

10€

Oeuf parfait sauce meurette aux champignons et lardons fumés

CROUSTILLANT DE PÉLARDON

8€

Croustillant de Pélardon AOP Cévennes au miel et sa salade

COEURS DE CANARD EN PERSILLADE

10€

Coeurs de canard Français sauté en persillade

LA PETITE CÉSAR

8€

Comme la grande en format mini

ASSIETTE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES

10€

Sélection de charcuteries ibériques

L'ENTRÉE DU CHEF

6€

A l'ardoise



PLATS

ESCALOPE MILANAISE

23€

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

L'ENTRECÔTE

25€

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

MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST

25€

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

CROQU'IFLETTE

17€

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

TAR'THAÏ

20€

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

BURGER DE L'UNION

18€

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.

POULPE DU CHEF

22€

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

TARTARE DE GRAVLAX DE SAUMON

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

FISH AND CHIPS

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

FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat + Dessert

17€

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

14€

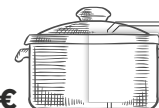
Plat du jour

11€

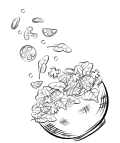
NOS SAUCES 2,50 €

Bleu d'Auvergne, Poivre, ou cheddar

GARNITURE OU STEAK SUPPLÉMENTAIRE 5 €



LA COCOTTE DU CHEF À L'ARDOISE



SALADES REPAS

19€ SALADE CÉSAR

17€

Salade verte, filets de poulets croustillants, oeuf parfait, tomate grappe, copeaux de Parmegiano Regiano, croutons., sauce César maison.

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.

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