



Café de l'Union

Depuis 1863

ENTRÉES

TENTACULE DE POULPE 12€

Tentacule de poulpe rôtie au beurre persillade

L'OEUF MAYO 7€

Oeuf mayonnaise maison

PÉLARDON SUR TOAST 8€

Croustillant de Pélardon AOP Cévennes au miel, toast de pain de mie maison, et sa salade.

COEURS DE CANARD EN PERSILLADE 12€

Coeurs de canard Français sauté en persillade

LA PETITE CÉSAR 10€

Comme la grande en format mini

ASSIETTE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES 12€

Sélection de charcuteries ibériques

PETIT TARTARE DE SAUMON GRAVLAX 10€

L'ENTRÉE DU CHEF 7€

A l'ardoise



MENU BAMBIN 11 €

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 25€

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

L'ENTRECÔTE 27€

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

MAGRET DE CANARD 27€

IGP SUD OUEST

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

LE CROQUE MONSIEUR 19€

DU CHEF

Pain de mie maison, béchamel à l'emmental, jambon blanc. Accompagné de sa salade.

L'AVOCADO TOAST 20€

Avocat, pain maison, sauce fromage frais acidulée, oignon rouge, agrume, tomate, romaine, oeuf dur.

TARTARE DE BOEUF 22€

Tartare de boeuf Charolais 180g au couteau non préparé et ses condiments. Frites maison et salade composée.

BURGER DE L'UNION 20€

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 25€

Petit poulpe entier en deux cuissons,, sauce façon putanesca, 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 20€

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

FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat + Dessert

21 €

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

19 €

Plat du jour

14 €

Du lundi au vendredi midi

NOS SAUCES 2,50 €

Bleu d'Auvergne, Poivre, ou cheddar

GARNITURE OU STEAK
SUPPLÉMENTAIRE
5 €



NOS PLANCHES

CHARCUTERIE	20 €
Assortiment de charcuteries ibériques	
CHARCUTERIE & FROMAGE	25 €
Assortiment de fritures, sauce thaï	
L'UNION	20 €
Assortiment de fritures, sauce thaï	



SALADES REPAS

SALADE CÉSAR 18€

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

LA CHÈVRE 18€

20€ Duo de Pélardon AOP Cévennes au miel et thym, toast de pain de mie maison lardons fumés déglacés au vinaigre de cidre, noix, salade verte et légumes croquants.