

Café de l'Union

Depuis 1863

ENTRÉES

- TENTACULE DE POULPE** 12 €
Tentacule de poulpe rôtie au beurre persillade
- CARPACCIO DE TOMATES DU JARDIN** 8 €
Pesto du chef, fleur de sel
- PÉLARDON CROUSTILLANT** 10 €
Pélardon AOP Cévennes pané, miel et sa salade.
- BURRATA DI BUFFALA** 10 €
Pesto du chef, réduction de vinaigre balsamique et tomates cerises
- MELON JAMBON IBÉRIQUE** 10 €
- 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



NOS PLANCHES

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



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 au pesto du chef et Parmegiano Reggiano.
- L'ENTRECÔTE** 28 €
Belle pièce de viande d'environ 350g et son beurre maître d'hôtel, frites maison et salade composée.
- MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST** 27 €
Magret de canard entier (env 380g) Frites maison et salade composée
- L'AVOCADO TOAST** 20 €
Avocat, pain spécial, sauce fromage frais acidulée, oignon rouge, crudités, tomate, romaine, oeuf mollet. Supplément saumon ou lard 3 €
- 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 chumichurri, écrasé de pomme de terre et légumes de saison.
- TARTARE DE GRAVLAX DE SAUMON** 21 €
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.

NOS SAUCES 2,50 €

Bleu d'Auvergne, Poivre, ou cheddar

GARNITURE OU STEAK SUPPLÉMENTAIRE 5 €



FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat + Dessert

21 €

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

19 €

Plat du jour

14 €

Du lundi au vendredi midi



SALADES REPAS

SALADE CÉSAR 18 €

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

LA CHÈVRE 18 €

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

LA BURRATA 21 €

Carpaccio de tomates du jardin, Burrata Di Buffala, jambon ibérique, mesclun, pesto du chef, réduction de balsamique.

POKE BOWL VÉGÉTARIEN 18 €

Riz vinaigré, crudités, édamame, pois chiche, avocat, falafel, sauce soja sucrée.

POKE BOWL SAUMON 19 €

Riz vinaigré, crudités, édamame, pois chiche, avocat, saumon gravlax, sauce soja sucrée.