

# Café de l'Union - Carte à emporter

Depuis 1863

## ENTRÉES

### TENTACULE DE POULPE 10 €

Tentacule de poulpe rôtie au beurre persillade

### CARPACCIO DE TOMATES DU JARDIN 7 €

Pesto du chef, fleur de sel

### PÉLARDON CROUSTILLANT 9 €

Pélarдон AOP Cévennes pané, miel et sa salade.

### BURRATA DI BUFFALA 9 €

Pesto du chef, réduction de vinaigre balsamique et tomates cerises

### MELON JAMBON IBÉRIQUE 9 €

### LA PETITE CÉSAR 9 €

Comme la grande en format mini

### ASSIETTE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES 11 €

Sélection de charcuteries ibériques

### PETIT TARTARE DE SAUMON 9 €

GRAVLAX

### L'ENTRÉE DU CHEF 6 €

A l'ardoise



### NOS PLANCHES

**CHARCUTERIE 20 €**

Assortiment de charcuteries ibériques

**CHARCUTERIE & FROMAGE 25 €**

**L'UNION 20 €**

Assortiment de fritures, sauce thai



### 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 23 €


Escalope de veau française  panée accompagnée de ses linguines au pesto du chef et Parmegiano Reggiano.

### L'ENTRECÔTE 26 €

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

### MAGRET DE CANARD 25 €


### IGP SUD OUEST

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


### L'AVOCADO TOAST 18 €

Avocat, pain spécial, sauce fromage frais acidulée, oignon rouge, crudités, tomate, romaine, oeuf mollet. Supplément saumon ou lard 3 €

### TARTARE DE BOEUF 18 €

Tartare de boeuf Charolais 180g au  couteau non préparé et ses condiments. 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 23 €

Petit poulpe entier en deux cuissons,, sauce chumichurri, écrasé de pomme de terre et légumes de saison.

### TARTARE DE GRAVLAX 19 €

### DE SAUMON

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

### FISH AND CHIPS 18 €

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

18 €

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

16 €

Plat du jour

12 €

Du lundi au vendredi midi



## SALADES REPAS

### SALADE CÉSAR 17 €

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

### LA CHÈVRE 17 €

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

### LA BURRATA 19 €

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

### POKE BOWL VÉGÉTARIEN 17 €

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

### POKE BOWL SAUMON 18 €

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