

# Bienvenue...

...à bord de notre aventure qui a pris jour en 2007 par un cocktail endiablé: un soupçon de doute mélangé d'un peu d'inconscience, deux pincées de courage, un zeste d'audace et d'une grosse louche d'amour...

Nous vous accueillons dans une ambiance chaleureuse, décontractée et familiale afin de vous offrir un bon moment autour d'une cuisine moderne, raffinée mais également traditionnelle.

Nous faisons en sorte de toujours travailler avec des produits frais et de saison.

Passionnée par son métier, notre équipe travaille les produits et les cuissons avec la rigueur et toute la créativité d'un savoir-faire parfois oublié.

Nous vous remercions de votre fidélité, car c'est grâce à vous que nous avons pu progresser, évoluer, nous remettre sans cesse en question, mais surtout continuer notre belle aventure.

Sans vous rien de cela n'aurait été possible...

Nous espérons rester dignes de votre confiance et à la hauteur de vos attentes.

Assez de Bla Bla...

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment en notre compagnie.

L'équipe de l'Union.

# Nos Entrées

	Entrée	Plat
<i>Salade verte</i>	6.-	
<i>Brick d'aubergine, chèvre et miel sur lit de salade</i>	16.-	
<i>Asperges à l'Espagnole cuites dans l'eau pétillante avec sa fleur de sel de Guérande</i>		19.-
<i>Salade Française Poulet, tomate, oignons, salade verte avec sa sauce balsamique et huile d'olive</i>	17.-	25.-
<i>Salade Albanaise tomate, concombre, oignons, olives, feta, pain albanais</i>	16.-	24.-
<i>Assiette de viande séchée</i>	24.-	29.-

# Nos Plats de la semaine

<i>Côtes d'agneau façon Maquis</i>	33.-
<i>servies avec ses pommes de terre sautées et ses légumes</i>	
<i>Émince de poulet au curry</i>	26.-
<i>servi avec son riz Basmati</i>	
<i>Filet de cheval</i>	36.-
<i>servi avec frites et légumes</i>	
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	37.-
<i>servie avec frites et ses 3 sauces</i>	
<i>Filets de perche Meunière</i>	32.-
<i>servis avec frites ou riz et légumes</i>	
<i>Tartare de thon à la Provençale</i>	32.-
<i>servi avec son riz Basmati</i>	
<i>Crevettes flambées façon Paca</i>	34.-
<i>servies avec son riz Basmati et ses légumes</i>	
<i>Ravioli du moment</i>	26.-
<i>Côte de boeuf rassie sur l'os max.2 pers. 500g pièce</i>	82.-
<i>servie avec ses 3 sauces et pommes de terre sautées</i>	

## NOS SAUCES

<i>Sauce aux morilles</i>	9.-
<i>Sauce café de Paris</i>	5.-
<i>Sauce au poivre vert</i>	6.-

# Nos plats traditionnels

<i>La Charbonnade (bœuf/cheval) 250 gr. p pers.</i>	<i>39.-</i>
<i>accompagnée de frites et salade</i>	
<i>Supplément 150 gr.</i>	<i>12.-</i>
<i>La fondue aux fromages</i>	<i>22.-</i>
<i>(Vacherin/Gruyère)</i>	
<i>Croûte complète (jambon, fromage et œuf)</i>	<i>20.-</i>

## *Coup de cœur du Patron*

*Saucisse de bœuf façon Kosovar sauce paprika*

*pommes croquettes légumes*

*26.-*

## Nos menus Enfants

<i>Jambon frites</i>	<i>12.-</i>
<i>Pâtes sauce tomates</i>	<i>12.-</i>
<i>Chicken Nuggets frites</i>	<i>12.-</i>
<i>Mini steak de bœuf frites</i>	<i>15.-</i>
<i>Pizza bambino</i>	<i>12.-</i>

# NOS PIZZAS

<b>Marguerite</b> tomate, mozzarella	15.-
<b>Reine</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons	17.-
<b>Quattro stagioni</b> tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives	18.-
<b>Albanaise</b> tomate, mozzarella, sauhuk, poivrons	19.-
<b>Boyarde</b> tomate, mozzarella, viande de bœuf, œuf	22.-
<b>Montagnarde</b> tomate, mozzarella, lardons, oignons, crème fraîche	21.-
<b>Indienne</b> tomate, mozzarella, oignons, poulet au curry	21.-
<b>Hawaï</b> tomate, mozzarella, jambon, ananas	19.-
<b>Parmese</b> tomate, mozzarella, jambon cru	22.-
<b>Calzone</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons	19.-
<b>Atomica</b> tomates, mozzarella, jambon, œuf	18.-

<i>Sicilienne</i>	19.-
<i>tomate, mozzarella, anchois, poivrons, champignons, olives</i>	
<i>Romana</i>	19.-
<i>tomate, mozzarella, anchois, câpres</i>	
<i>Al tonno</i>	19.-
<i>tomate, mozzarella, thon, olives</i>	
<i>Crevettes</i>	22.-
<i>tomate, mozzarella, crevettes</i>	
<i>Saumon</i>	22.-
<i>tomate, mozzarella, oignons, saumon</i>	
<i>Quattro fromaggi</i>	19.-
<i>tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, gruyère</i>	
<i>Gorgonzola</i>	19.-
<i>tomate, mozzarella, gorgonzola</i>	
<i>Chef</i>	21.-
<i>tomate, mozzarella, tomates fraîches, perles de mozzarella, lamelles de parmesan</i>	
<i>Végétarienne</i>	19.-
<i>tomate, mozzarella et légumes du moment</i>	

*Prix des suppléments* 3.50.-

# *Provenance de nos viandes et poissons.*

<i>Bœuf</i>	<i>Suisse</i>
<i>Cheval</i>	<i>Argentine</i>
<i>Porc</i>	<i>Suisse-France</i>
<i>Filets de perches</i>	<i>Suisse-Russie-Estonie</i>
<i>Crevettes</i>	<i>Vietnam-Bangladesh</i>
<i>Volaille</i>	<i>Slovénie-Suisse</i>
<i>Thon</i>	<i>Pacifique</i>

*En cas d'allergie alimentaire, veuillez vous adresser au personnel !*



## Nos desserts

<i>Moelleux au chocolat</i>	<i>servi avec une boule vanille</i>	11.-
<i>Tarte Tatin</i>	<i>servie avec une boule vanille</i>	11.-
<i>Crème Brûlée</i>		9.-
<i>Parfait Mocca flambé</i>		9.-
<i>Dessert du Chef maison</i>		9.-

## Nos desserts Glacés

<i>Coupe Danemark</i>		11.-
<i>glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>		
<i>Coupe Dolce Christina</i>		11.-
<i>glace vanille, caramel, sauce caramel et chantilly</i>		
<i>Coupe Café Glacé</i>		11.-
<i>glace mocca, espresso et chantilly</i>		
<i>Coupe Baileys</i>		13.-
<i>glace vanille, café avec un Baileys</i>		
<i>Coupe Général</i>		13.-
<i>glace vanille avec un Whisky</i>		
<i>Coupe Colonel</i>		13.-
<i>sorbet citron avec Vodka</i>		
<i>Coupe Valaisanne</i>		13.-
<i>sorbet abricot avec Abricotine</i>		

*Parfums de glace et sorbet : Vanille, Chocolat, Stracciatella, Mocca, Fraise, Caramel, Pistache, Citron, Abricot, Framboise.*

<i>Prix par boule</i>	4.-
<i>Supplément crème ou topping</i>	2.50.-