



ENTREES - SHARING PLATES

Salade de chicons, quinoa, champignons, sauce roquefort	18.-
Carpaccio de langue de boeuf sauce pho, courge et ricotta	20.-
Moules au coco et gingembre	22.-
Oeuf cuit à basse température, polenta frite, jambon de Parme, mousse de truffe	24.-
Grosses crevettes, ail et paprika	24.-
Terrine de saumon légèrement fumée, crème d'amandes, chutney de poires	26.-
Thon rouge mariné au soja et au gingembre, confiture de tomates, crème de Wasabi	26.-
Ceviche de Saint-Jacques et grosses crevettes	28.-
Foie gras mi-cuit, betteraves, orange et jolico	28.-

A LA CUIILLERE (no sharing)

Porrusalda basque aux poireaux, morue et patates douces	18.-
Crème fine de courge, parmesan, jambon de Parme	18.-

EN ACCOMPAGNEMENT

Pain томатé 1/2 portion / 1 portion	3.- / 5.-
-------------------------------------	-----------





PLATS

Spirale de légumes aromatisés au romarin
et au thym, crème de pommes de terre
au beurre, mousse de poivrons 24.-

Pâtes sauce au poisson du Lac 26.-

Filet de cabillaud en croûte, crème de
fromage de chèvre, basilic et pignons 34.-

Suquet de lotte et grosses crevettes 36.-

Tartare de boeuf CH coupé au couteau 33.-

Cailles en deux cuissons (plancha et
escabeche), mousse de foie et pommes
de terre à la truffe 39.-

T-Bone de bœuf CH Dry-Aged

T-Bone env. 500g (1-2 pers.) 74.-

T-Bone env. 750g (2-3 pers.) 108.-

Servi avec:

- Sauce miel-moutarde

- Frites maison

- Champignons au vin et à la crème

SUGGESTIONS

Poisson du Lac et son accompagnement *selon*
selon l'inspiration du Chef *arrivage*

Tataki d'entrecôte de chevreuil,
gingembre, fruits des bois et crème
de shitake (champignons japonais) 46.-





FROMAGES / DESSERTS

Déclinaison de fromages Michel Reichmuth, Le Fuet	12.-
Mousse de châtaignes, crumble de chocolat, sauce à la mandarine	12.-
UNION exotique: panna cotta au coco, crème de goyave, glace à la mangue	12.-
Feuilleté de pommes et raisins secs, glace cannelle	14.-
Noir et Blanc, chaud et froid	14.-
Douceur du moment	6.-

Note : nos glaces sont produites de manière
artisanale par la ferme Kämpf de Villeret





UNION SPECIALS (SUR COMMANDE)

Paëlla avec entrées en sharing

Menu sur mesure: vos envies prennent vie

Menu de groupe les dimanches à midi
(dès 20 personnes)

ALLERGENES

Demandez la liste à notre personnel

PROVENANCE DE NOS METS

Poisson du lac : Suisse
Crevettes : Argentine
Moules : Italie
St. Jacques : Japon
Thon : Indonésie
Saumon : Norvège
Lotte: France
Cabillaud : Islande
Foie gras: France
Bœuf : Suisse
Cailles : France
Chevreuil: Autriche

