



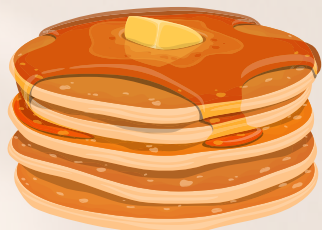
BRUNCH / LUNCH / DINNER



APERITIVO

DU MARDI AU SAMEDI : 11H-15H / 18H30-22H00

DIMANCHE : 11H00-16H



BOISSONS



COFFEE

ESPRESSO / RISTRETTO	2,50€
DOUBLE ESPRESSO	5,00€
AMERICANO	2,60€
DÉCAFÉINÉ	2,70€
THÉ BIO MALONGO	4,40€
INFUSION BIO & LOCALE	4,50€
CAPPUCCINO	5,00€
LATTE MACCHIATO	5,10€
CAFÉ CRÈME	5,00€
CHOCOLAT CHAUD	5,00€

SPECIAL

GREEN MATCHA LATTE	6,00€
ICED MATCHA	6,00€
ICED MATCHA PASSION, FRAMBOISE OU FRAISE	7,50€
CHAI LATTE	6,00€
DIRTY CHAI LATTE espresso, chai latte	7,50€
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS	7,00€
CAFFÉ FRAPPÉ espresso, lait, sirop au choix	7,00€
SUPPLÉMENT SIROP vanille, caramel, noisette, chocolat-cookie	0,60€



SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON	5,00€
COCA, COCA ZÉRO 33CL	4,00€
PERRIER 33CL	4,00€
LONDON ESSENCE TONIC 25CL	4,00€
JUS DE RÊVE BIO 25CL	5,00€
Au choix : Abricot / Pomme / Ananas /Tomate	
SIROP À L'EAU 33CL	3,50€
DIABOLO 33CL	4,10€
ORANGE OU CITRON PRESSÉ 20CL	6,00€
VITTEL	50CL/1L 4,50€/ 7,50€
SAN PELEGRINO	50CL/1L 4,50€/ 7,50€

BIÈRES PRESSIONS 25CL / 50CL

TIGRE BOCK 5°	4,50€/ 9,00€
HOP FARMER IPA 5°	5,00€/ 9,50€
BIÈRE DU MOMENT	5,00€/ 9,50€
PICON	5,00€/ 9,50€
PANACHE	4,50€/ 9,00€
MONACO	4,50€/ 9,00€

SMOOTHIE DETOX 8,50€

avocat, concombre, menthe, graine
de chia, miel & lait végétal



*LAIT VÉGÉTAL SUR DEMANDE

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

COCKTAILS

LES CLASSIQUES

MOJITO 10,50€
Rhum havana 3ans, citron vert, menthe, perrier, sucre de canne, angustura

MOJITO PASSION 11,50€
Rhum havana 3ans, citron vert, menthe, perrier, sucre de canne, purée de passion

MOJITO FRAMBOISE 11,50€
Rhum havana 3ans, citron vert, menthe, perrier, sucre de canne, purée de framboise

MOJITO ROYAL 15,00€
Rhum havana 3ans, citron vert, menthe, champagne, sucre de canne suppurée de fruits 2€

MOSCOW MULE 10,50€
Vodka, citron verre, sucre de canne, ginger beer, angustura

LONDON MULE 10,50€
Gin gibson, citron verre, sucre de canne, ginger beer, angustura

CAIPIRINHA 10,50€
Cachaça, citron verre, sucre de canne

BRAMBLE 11,00€
Gin Gibson, crème de mûre, citron vert

BAR A SPRITZ

APÉROL SPRITZ 10,00€
Apérol spritz, prosecco, perrier, orange

HUGO SPRITZ 11,00€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, perrier, citron vert & menthe

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 8,50€
Citron vert, menthe, sucre de canne, perrier

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE 9,00€
Citron vert, menthe, sucre de canne, purée de framboise, perrier

VIRGIN MOJITO PASSION 9,00€
Citron vert, menthe, sucre de canne, purée de passion, perrier

SWEET BASILIC 9,00€
Jus de cranberry, citron vert, sirop de basilic, perrier

BASIL SMASH 11,00€
Gin Gibson, citron vert, sirop de basilic

ESPRESSO MARTINI 11,00€
Vodka, espresso, kahlua, sucre de canne

PIÑA COLADA 12,00€
Rhum agricole St James, purée de coco, jus d'ananas, sucre de canne

PORNSTAR MARTINI 13,00€
Vodka poliakov, purée & jus de fruits de la passion, sirop de vanille, shooter de champagne

WHITE RUSSIAN 11,00€
Vodka poliakov, lait kahlua, sucre de canne

SEX ON THE BEACH 11,00€
Vodka poliakov, jus d'ananas & cranberry, jus de citron, liqueur de Chambord

NEGRONI 11,00€
Gin Gibson, campari, martini rouge, orange

GIN TONIC 11,00€
Gin Gibson, london essence tonic, citron Supp Gin Premium +3€

ITALIAN SPRITZ 11,00€
Limoncello, prosecco, perrier, citron jaune

CAMPARI SPRITZ 11,00€
Campari, prosecco, perrier, orange

PINEAPPLE 9,00€
Jus d'ananas, lait de coco, cannelle, menthe

FREE PIÑA COLADA 9,00€
Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne



FORMULE BRUNCH

LE P'TIT BRUNCH

23,00€

*orange/abricot/ananas/fruit
de la passion/ pomme/
abricot/ cranberry

1 plat au choix dans la catégorie BRUNCH +
1 Jus de fruit au choix* (supp mimosa 6€) +
1 Boisson COFFEE (supp SPECIAL +2€)

BRUNCH UNIVERT

35,00€

1 plat au choix dans la catégorie BRUNCH +
Oeufs brouillés ou tarte salée
1 jus de fruit au choix* (supp mimosa 6€) +
1 boisson COFFEE (supp SPECIAL +2€) +
1 part de cake ou tarte du moment ou cookie



NOS PLATS BRUNCH :



CLASSIQUE AVOCADO TOAST 14,50€

Pain de campagne, guacamole maison, avocat, oeuf poché, salade,
vinaigrette maison

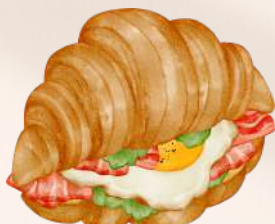


OEUFS BENEDICTES 14,00€

Pain muffin, guacamole maison, oeufs pochés x2,
sauce hollandaise maison, salade

CROISSANT BENEDICTE 15,00€

Croissant, guacamole maison, oeuf pochés x2,
sauce hollandaise, salade



CROISSANT SALÉ 15,50€

Croissant, guacamole maison, oeuf au plat,
avocat, crème de balsamique, salade

SUPPLÉMENTS DISPONIBLES :

BACON +3€/ SAUMON +5€

/LÉGUMES CONFITS +4,50€ / CHEDDAR FONDU +1€)

NOS PLATS

SMASHED CROISSANT

19,50€

Croissant, steak de charolais 125g, bacon, cheddar fondu, ketchup & moutarde, salade

PANCAKES SALÉ

18,00€

Pancakes (x3), jambon blanc, bacon, sauce cheddar fondu salade

THE BURGER

19,50€

Pain burger, steak de boeuf charolais 150g, cheddar, tomates, oignon rouge, bacon, pommes de terre grenaille

VEGGIE BURGER

18,50€

Pain burger, guacamole maison aubergine et poivrons rôtis, tomates confites, oignons rouges, pommes de terre grenailles

PETITE FAIM

OEUFs BROUILLÉS (X3)

8,50€

OEUFs AU PLATS (X2)

6,00€

UNI'TOAST

10,00€

Pain de mie, guacamole maison, oeufs au plat

EGG MUFFIN X2

10,00€

Pain muffin, cheddar, oeufs au plat, sauce BBQ

POMMES DE TERRE GRENAILLE

6,00€

supp cheddar +1€ supp bacon +3€ supp saumon +5€

NOS DESSERTS

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

9,50€

Fruits frais + sirop d'érable ou nocciolata

PANCAKES (SERVIS PAR 3)

9,00€

Fruits frais + sirop d'érable ou nocciolata

CAKE DU MOMENT

6,00€

TARTE DU MOMENT

7,50€

COOKIE AU PÉPITES DE CHOCOLAT

3,50€

CLUB SANDWICH

15,50€

Pain de mie, blanc de poulet, oeuf au plat, bacon, salade, tomates, sauce mayonnaise maison

WRAP POULET

17,00€

Galette de blé, poulet grillé, fêta, tzaziki maison, tomates, oignons rouges, salade

WRAP VEGGIE

16,00€

Galette de blé, guacamole maison, poivrons & aubergines rôtis, tomates confites, oignons rouges, fêta, salade

SALADE DU MOMENT

16,50€

TARTES & QUICHES MAISON

TARTE DU MOMENT

9,50€

QUICHE DU MOMENT

10,50€

Toutes nos tartes & quiches sont accompagnées d'une salade verte



MOELLEUX CHOCO MAISON

5,00€

MUESLI BOWL

8,50€

Fromage blanc, graines de chia, fruits frais, granola & miel

CAFÉ/THÉ GOURMAND

11,00€

Cake & tarte du moment, moelleux choco (supp cappuccino, chocolat, machiato +2€)



TAPAS

PLANCHE MIXTE Charcuteries (12€) & fromages (12€) selon arrivage	24,00€	L'UNI PLANCHE Uniquement le soir, mini burgers x2, wrap veggie, pain muffin, guacamole & saumon, pomme terre grenaille sauce barbecue	30,00€
NACHOS À PARTAGER Chips de tortilla, cheddar gratiné, guacamole maison	13,50€	PLANCHE DE WRAPS Uniquement le soir, planche à partager pour 2/3pers, 1 wrap poulet + 1 wrap veggie	22,00€
PLANCHE DE MINI BURGERS X3 Uniquement le soir, steak de boeuf charolais, cheddar, tomates, bacon, sauce ketchup & moutarde supp 2 burgers +10€	16,50€		

NOS VINS



ROUGE	12CL/75CL
SANG MÊLÉE, ROUSSILLON, 2022	6,50€/32,00€
CÔTE DU RHÔNE "FLORILÈGE" DOMAINE COSTE CHAUDE 2023	6,50€/34,00€
MÂCON "VERGER DES FEUILLANTS", DEUX ROCHES, 2022	8,00€/43,00€
BOURGOGNE HAUTE CÔTES DE BEAUNE DOMAINE CHEVROT, 2022	46,00€
CHINON "EXTRA BALL" DOMAINE GROSBOIS 2022	35,00€
BLANC	12CL/75CL
UBY N°4, GASCOGNE, 2022	6,50€/35,00€
VIOGNIER, PAYS D'OC, 2023	6,00€/30,00€
CHARDONNAY IGP VALLÉE DE L'AUDE, DOMAINE ALTUGNAC, 2022	6,50€/36,00€
BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE, DOMAINE GOISOT, 2023	44,00€
ROSÉS	12CL/75CL
CÔTE DE TOUL GRIS, VIEILLE VIGNE, DOMAINE RÉGINA, 2024	6,50€/32,00€
MINUTY, M, PROVENCE, 2023	38,00€

Formule Mixte :
**1 Planche mixte, 2 verres
de vins (ou softs) parmi
sélection**

33€

CHAMPAGNE

12CL / 75CL
POMMERY BRUT ROYAL 11,00€ / 60,00€
COLLARD PICARD ROSÉ 12,00€ / 58,00€