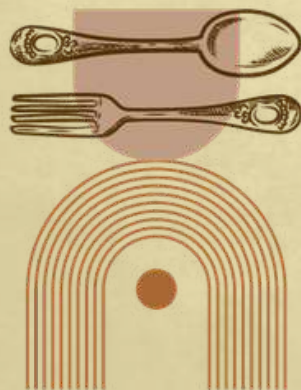




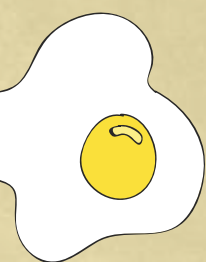
L'UNI VERT
NANCY

*Brunch / Lunch / Dinner
&
Aperitivo*

*Du mardi au vendredi : 11h-15h
Fermeture de la cuisine à 14h*

*Samedi & Dimanche 10h30-16H
Fermeture de la cuisine à 14h30*

*Jeudi / vendredi & samedi soir : 18h30-
22H
Fermeture de la cuisine à 21H*



Boissons



ESPRESSO / RISTRETO 2,50€

DOUBLE ESPRESSO 5,00€

AMERICANO 2,60€

DÉCAFÉINÉ 3,00€

THÉ BIO MALONGO 5,00€

INFUSION BIO & LOCALE 5,00€

CAPPUCCINO 5,00€

LATTE MACCHIATO 5,00€

PETIT CRÈME 3,50€

GRAND CRÈME 6,00€

CHOCOLAT CHAUD 5,00€

SPECIAL

GREEN MATCHA LATTE 6,00€

ICED MATCHA 6,00€

ICED MATCHA 7,50€

Passion, fraise ou framboise

CHAI LATTE 6,00€

DIRTY CHAI LATTE 7,50€
espresso, chai latte

CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS 7,00€

CAFFÉ FRAPPÉ 7,00€
espresso, lait, sirop au choix

SUPPLÉMENT SIROP 0,60€
vanille, caramel, noisette, chocolat-cookie

SUPP LAIT VÉGÉTAL 1,00€
amande, coco, avoine



Sott's

THÉ GLACÉ MAISON

COCA, COCA ZÉRO 33CL

PERRIER 33CL

LONDON ESSENCE TONIC 25CL

JUS DE RÊVE BIO 25CL

Au choix : Abricot / Pomme / Ananas /Tomate

SIROP À L'EAU 33CL

DIABOLO 33CL

ORANGE /CITRON PRESSÉ 20CL

VITTEL

50CL/1L 4,50€ / 7,50€

SAN PELEGRINO

50CL/1L 4,50€ / 7,00€



5,00€

4,00€

4,00€

4,00€

5,00€

3,50€

4,00€

6,00€

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€

COUPS DE COEUR DU MOMENT

UBE LATTE

6,00€

GOLDEN LATTE

6,00€

UNI PINK LATTE

7,50€

Pink latte fruits rouge, sirop de vanille,
chantilly



Prix TTC et service compris

Formule Brunch

LE P'TIT BRUNCH

23,00€

1 plat au choix dans la catégorie BRUNCH

1 Jus de fruit au choix (orange/pomme/abricot/ananas/cranberries/fruit de la passion)
(supp mimosa 6€)

1 Boisson COFFEE (supp SPECIAL +2€)



BRUNCH UNIVERT

35,00€

1 plat au choix dans la catégorie BRUNCH

1x Oeufs brouillés (x3) ou tarte & quiche du moment

1 jus de fruit au choix (orange/pomme/abricot/ananas/cranberries/fruit de la passion)
*(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

15,50€

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



CROISSANT SALÉ

16,50€

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



LES BÉNÉDICTES...

16,50€

Base au choix : croissant, brioche ou pain muffin,
guacamole maison, oeufs pochés x2, sauce
hollandaise, salade



(SUPPLÉMENTS : BACON +3€/ SAUMON +5€
/LÉGUMES CONFITS +4,50€ / CHEDDAR FONDU +1,50€)



Nos plats



Burgers



Tout nos burgers sont accompagnés
pommes de terre grenailles & salade
verte

21,50€

THE BURGER

Bun brioché, steak haché charolais 150g (fr), bacon, cheddar, oignons caramélisés, cornichons, sauce ketchup, moutarde

23,50€

PULLED BEEF BURGER

Bun brioché, steak haché charolais 150g(fr), pulled pork sauce BBQ, oignons caramélisés, cheddar

19,50€

VEGGIE BURGER

Bun brioché, aubergines rôties, tomates et poivrons confits, guacamole maison, fêta

Les bangers !

18,50€

PANCAKES SALÉS

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

20,50€

SMASHED CROISSANT

Croissant, steak hachés charolais 150g (fr), sauce cheddar fondu, ketchup & moutarde, salade

VEGGIE WRAP

16,50€

Galette de blé, guacamole maison, aubergines rôties au paprika maison, tomates & poivrons confits, oignons rouge, fêta, salade

SALMON WRAP

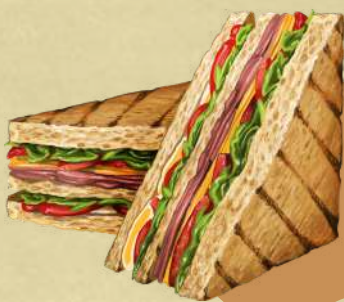
19,00€

Galette de blé, cream cheese, saumon fumé, concombre, oignons rouge, fêta, accompagné d'une salade.

CROQUE MR

17,50€

Pain de mie, béchamel maison, jambon blanc, emmental, accompagné d'une salade



Prix TTC et service compris

Petite Faim

TARTE SALÉE OU QUICHE DU MOMENT 12,50€

Accompagnée d'une salade

1 PART DE TARTE OU QUICHE DU MOMENT + 1 BOISSON (SOFT, BIÈRE OU VIN PARMIS SÉLECTION) 16,00€

*Uniquement le midi

OEUFS BROUILLÉS (X3)* 8,50€

OEUFS AU PLATS (X2)* 6,00€

POMMES DE TERRE GRENAILLE 6,50€

*Uniquement le midi



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

Tapas

L'UNI PLANCHE 30,00€

Uniquement le soir, mini croq' mr, wrap veggie, toast guacamole & saumon, pomme de terre sauce BBQ (2-3pers)

NACHOS À PARTAGER 13,50€

Uniquement le soir, Chips de tortilla, cheddar fondu, guacamole maison

PLANCHE DE WRAP 25,00€

Uniquement le soir, Veggie wrap et Salmon wrap à partager

PLANCHE DE CROQ' 16,00€

Uniquement le soir, Croq' (x2) à partager

POMME DE TERRE GRENAILLE 6,50€



Dessert

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 10,50€

Accompagné de fruits frais, plus au choix sirop d'érable ou nocciolata

CAKE DU MOMENT 6,50€

TARTE DU MOMENT 8,50€

PANCAKES (SERVIS PAR 3) 10,50€

Accompagné de fruits frais, plus au choix sirop d'érable ou nocciolata

MUESLI BOWL 9,50€

Fromage blanc, graine de chia, fruit frais, granola & miel

CAFÉ/THÉ GOURMAND 11,00€

Cake & tarte du moment, moelleux choco (supp cappucion, chocolat, matcha +2,50€)

MUFFIN MYRTILLE OU CHOCO NOISETTE 6,00€



Prix TTC et service compris



Vin Rouge



SANG MÊLÉE, ROUSSILLON, 2022

CÔTE DU RHÔNE "FLORILÈGE" DOMAINE COSTE CHAUDE 2023

CHINON "EXTRA BALL" DOMAINE GROSBOIS 2022

12CL/75CL

6,50€/32,00€

6,50€/34,00€
35,00€



Vin Blanc



UBY N°4, GASCOGNE, 2022

VIOGNIER, PAYS D'OC, 2023

CHARDONNAY IGP VALLÉE DE L'AUDE, DOMAINE ALTUGNAC, 2022

BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE, DOMAINE GOISOT, 2023

6,50€/34,00€

6,00€/30,00€

6,50€/36,00€

44,00€

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON



11,00€/ 60,00€

Rosés

CÔTE DE TOUL GRIS, VIEILLE VIGNE, DOMAINE RÉGINA, 2024

MINUTY, M, PROVENCE, 2023

6,50€/32,00€

38,00€



Cocktails



MOJITO

10,50€

Rhum havana 3ans, citron vert, menthe, perrier, sucre de canne, angustura (supp champagne 6€)

MOJITO PASSION OU FRAMBOISE 12,50€

Rhum havana 3ans, citron vert, menthe, perrier, sucre de canne, purée de passion ou framboise (supp champagne 6€)

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

APÉROL SPRITZ

10,00€

Apérol spritz, prosecco, perrier, orange (Version camapri ou limoncello +1€)

CAIPIRINHA

10,50€

Cachaça, citron verre, sucre de canne

BRAMBLE

11,00€

Gin Gibson, crème de mûre, citron vert

Mocktails



VIRGIN MOJITO

9,00€

Citron vert, menthe, sucre de canne, perrier
Supplément Purée passion ou framboise +1,50€

CINAMON APPLE FIZZ

9,00€

Jus de pomme, sirop de cannelle, ginger beer

FREE PIÑA COLADA

9,00€

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de vanille

Digestifs



4CL

RHUM SELON SÉLECTION

12,00€

Whisky selon sélection

12,00€

Get 27 / Baileys / Amaretto

7,50€

Limoncello

9,00€

Irish coffee 25CL

11,00€



Prix TTC et service compris