

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

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€**

### SUPP LAIT VÉGÉTAL

amande, coco, avoine

**1,00€**



# Sotts

## 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

**4,00€**

## ORANGE /CITRON PRESSÉ 20CL

**6,00€**

## VITTEL 50CL/1L

**4,50€ / 7,50€**

## SAN PELEGRINO

**50CL/1L 4,50€ / 7,00€**

## 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

### PUMPKIN MATCHA

**7,50€**

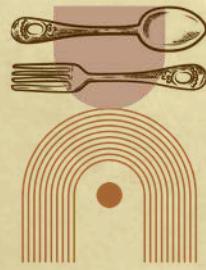
Matcha agrémenté de notre purée de pumpkin maison

### GOLDEN VIENNOIS

**7,50€**

Café viennois avec sirop de canelle monin et toujours plus de chantilly ;)

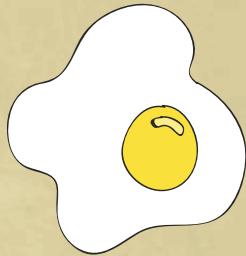




L'UNI VERT  
NANCY



# Menu de la semaine



Entrée + Plat  
ou  
18€

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 22€



@univertnancy



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 FONDÉ +1,50€ )

Prix TTC et service compris

# Nos plats

## Burgers



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

**21,50€**

**THE BURGER**  
Bun brioché, steack haché charolais 150g (fr), bacon, cheddar, oignons caramélisés, cornichons, sauce ketchup, moutarde

**23,50€**

**BURGER RACLETTE**  
Bun brioché, steack haché charolais 150g (fr), bacon, fromage à raclette, oignons rouges, sauce moutarde au miel

**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, steack 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

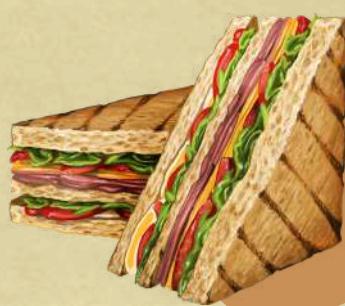
**19,00€**

Galette de blé, tzaziki maison, saumon fumé, concombre, oignons rouge, salade, avocat, aneth, 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€**

Accompagné d'une salade

**OEUFS BROUILLÉS (x3)** **8,50€**

**OEUFS AU PLATS (x2)** **6,00€**

**POMMES DE TERRE GRENAILLE** **6,50€**

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

**16,00€**

\*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

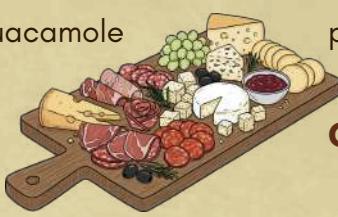
**PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES** **24,00€**

**ASSIETTE DE CHARCUTERIES** **12,00€**

**ASSIETTE DE FROMAGES** **12,00€**

**NACHOS À PARTAGER** **13,50€**

chips de tortilla, cheddar fondu, guacamole maison



**L'UNI PLANCHE** **30,00€**

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

**PLANCHE RACLETTE** **30,00€**

Uniquement le soir, assortiment de charcuteries, pommes de terre x2, fromage à raclette 1/2pers

**CROQ' MR À PARTAGER** **13,50€**

## Dessert

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** **10,50€**

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

**PANCAKES (SERVIS PAR 3)** **10,50€**

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

**CAFÉ/THÉ GOURMAND** **11,00€**

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

**CAKE DU MOMENT** **6,50€**

**TARTE DU MOMENT** **8,50€**

**MUESLI BOWL** **9,50€**

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

**MOELLEUX CHOCO MAISON** **6,00€**



Prix TTC et service compris

# Vin Rouge



SANG MÊLÉE, ROUSSILLON, 2022

CÔTE DU RHÔNE "FLORILÈGE" DOMAINE COSTE CHAUME 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

6,50€/34,00€

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€

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON

11,00€/ 60,00€



# Rosés

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

6,50€/32,00€

MINUTY, M, PROVENCE, 2023

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