

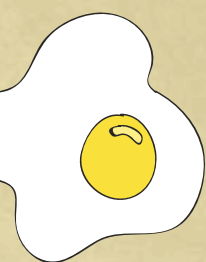
L'UNI VERT
NANCY

*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€ |
|-------------------------------------------|-------|



Sott's

| | |
|------------------|-------|
| 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€ |
|-----------------|-------|

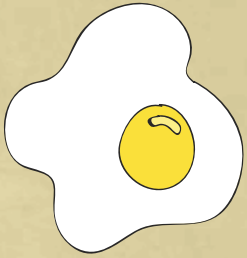
Café viennois avec sirop de cannelle monin et toujours plus de chantilly ;)



Prix TTC et service compris



Menu de la semaine



Entrée + Plat

ou

18€

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert **22€**



@univertnancy



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€

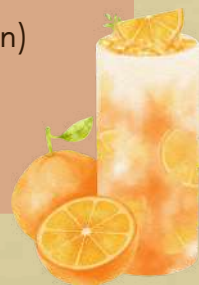
1 plat au choix dans la catégorie BRUNCH

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€

BURGER RACLETTE

Bun brioché, steak 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, 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

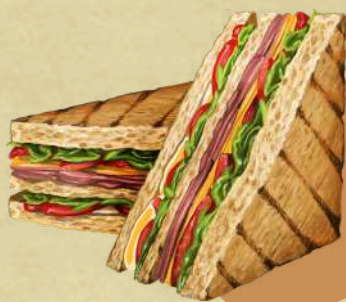
19,00€

Galette de blé, 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

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€

UNI'TOAST

Pain de mie, guacamole maison, oeufs au plat

EGG MUFFIN X2

Pain muffin, cheddar, oeufs au plat, sauce BBQ



10,00€

10,00€

Tapas

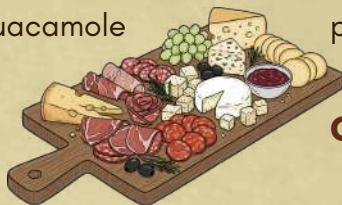
PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES 24,00€

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 nocciolata

PANCAKES (SERVIS PAR 3) 10,50€

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

CAFÉ/THÉ GOURMAND

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

11,00€



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 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