

Brasserie
L'UNIVERS

Depuis 1896

ORLÉANS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO CELLINI OU DÉCAFÉINÉ	1.80
CAFÉ ALLONGÉ CELLINI	1.90
DOUBLE EXPRESSO CELLINI OU DÉCAFÉINÉ	3.20
NOISETTE	1.90
CRÈME	3.30
THÉ BARRONY'S	3.30
VANILLE, CARAMEL, FRUITS ROUGES, CEYLAN, EARL GREY, THÉ VERT À LA MENTHE	
INFUSIONS BARRONY'S	3.30
VERVEINE, TILLEUL	

BOISSONS FRAÎCHES

PEPSI (33CL)	3.60
PEPSI MAX (33CL)	3.60
JUS DE FRUITS PAMPRYL (25CL)	3.60
ORANGE, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, FRAISE, TOMATE, POMME, ANANAS	
ORANGE, GRAPEFRUIT, APRICOT, STRAWBERRY, TOMATO, APPLE, PINEAPPLE	
LIPTON ICETEAS (25CL)	3.60
ORANGINA (25CL)	3.60
SEVEN UP (33CL)	3.60
SCHWEPES (25CL)	3.60
AGRUM, TONIC, LEMON	
OASIS TROPICAL (33CL)	3.60
PERRIER (33CL)	3.60
ENERGY DRINK (25CL)	4.20
ORANGE OU CITRON PRESSÉ	4.20
JUSQU'À 11H45	
RICOLÈS (25CL)	3.40
VITTEL (25CL)	3.20
LIMONADE (25CL)	3.20
DIABOLO (25CL)	3.40
LAIT, SIROP À VOTRE GOÛT (25CL)	2.80
LAIT FROID (25CL)	2.60
GLASS OFF MILK	
SIROP A L'EAU (25CL)	2.60
ORGEAT, CASSIS, BANANE, KIWI, CERISE, VIOLETTE, CARAMEL, PÊCHE, GRENADINE, CITRON, MENTHE, FRAISE, FRAISE BONBON	
ALMOND, BLACKCURRANT, BANANA, KIWI, CHERRY, VIOLET, PEACH, CARAMEL, GRENADINE, LEMON, MINT, STRAWBERRY, STRAWBERRY CANDY	
SUPPLÉMENT RONDELLE OU SIROP	0.40



MOMENT GOURMAND

CHOCOLAT CHAUD SUCHARD	3.30
MOKACCINO	5.10
MÉLANGE CAFÉ ET CHOCOLAT AVEC CHANTILLY	
CAPPUCCINO "ORIGINAL"	4.10
MOÛSSE DE LAIT	
MUG CAFÉ VIENNOIS CHANTILLY	4.30
MUG CHOCOLAT VIENNOIS CHANTILLY	4.60
MUG DE LAIT CHAUD	2.80
MUG DE VIN CHAUD AROMATISÉ	3.10
(D'OCTOBRE À MARS)	
SUPPLÉMENT LAIT OU CITRON	0.40



HAPPY HOURS

-50%

SUR TOUTES LES BOISSONS TOUS LES JOURS DE 17H À 20H

BIÈRES PRESSION, COCKTAILS, APÉRITIFS, BOISSONS FRAÎCHES ET VINS AU VERRE UNIQUEMENT

BIÈRES BIÈRES PRESSION



CARLSBERG	BIÈRE BLONDE PREMIUM, ÉQUILIBRE ENTRE DOUCEUR ET AMERTUME
25CL	3.20
33CL	4.20
50CL	6.00
GRIMBERGEN BLONDE	LA BIÈRE D'ABBAYE TRÈS RICHE EN ARÔME ET GÉNÉREUSE EN GOÛT
25CL	3.80
33CL	4.80
50CL	7.20
GRIMBERGEN ROUGE	TOUT LE CARACTÈRE D'UNE GRIMBERGEN ALLIÉ À LA COMPLEXITÉ ET LA FRAÎCHEUR DU MÉLANGE DE FRUITS ROUGES
25CL	4.20
33CL	5.20
50CL	7.80
GRIMBERGEN BLANCHE	BIÈRE ACIDULÉE ET MOELLEUSE À L'AMERTUME FINE AVEC UNE DOMINANCE D'ARÔMES DE FRUITS ÉPICÉS
25CL	4.00
33CL	5.00
50CL	7.60
GRIMBERGEN ELIXIR	BIÈRE DE DÉGUSTATION ALLIANT TROIS MALTS POUR UN MARIAGE D'EXCEPTION RICHE EN SAVEURS
25CL	4.20
33CL	5.20
50CL	7.80
PICON BIÈRE	
25CL	4.20
33CL	5.20
50CL	7.00

PANACHÉ	
25CL	3.40
33CL	4.40
50CL	6.20
MONACO	
25CL	3.40
33CL	4.40
50CL	6.20
SUPPLÉMENT SIROP	0.40
ORGEAT, CASSIS, BANANE, KIWI, CERISE, VIOLETTE, CARAMEL, PÊCHE, GRENADINE, CITRON, MENTHE, FRAISE, FRAISE BONBON	
ALMOND, BLACKCURRANT, BANANA, KIWI, CHERRY, VIOLET, PEACH, CARAMEL, GRENADINE, LEMON, MINT, STRAWBERRY, STRAWBERRY CANDY	

BIÈRES EN BOUTEILLE

CUBANISTO (33CL)	5.90
DESPERADOS (5.9°-33CL)	6.00
GUINNESS (EN SURGER) (4.2°-33CL)	4.80
LA CHOUFFE (8°-33CL)	6.10
BLONDE AUX NOTES HERBACÉES ET ÉPICÉES	
BELLEROSE (6.5°-33CL)	6.10
BLONDE FRANÇAISE AUX NOTES BAIES ROSES ET LITCHI	
CUVÉE DES TROLLS (7.5°-25CL)	5.90
BLONDE RONDE FRUITÉE ET ÉQUILIBRÉE	
CIDRE MAGNERS (4.5°-33CL)	6.10
CIDRE IRLANDAIS DÉLICATEMENT FRUITÉ	

LES GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND	6.10
CAFÉ OU ALLONGÉ OU NOISETTE OU THÉ AVEC TROIS MIGNARDISES	
CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR	6.70
CAPPUCCINO, CHOCOLAT, CRÈME AVEC TROIS MIGNARDISES	

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
- MAJORATION TERRASSE : 0.20 - PRIX NET SERVICE COMPRIS -
RENOUVELLEMENT DES CONSOMMATIONS OBLIGATOIRE TOUTES LES HEURES

ENVIE DE DOUCEUR

GAUFRE, GLACE OU DESSERT

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

MOCKTAILS

PRETTY IN PINK (28CL) **6.80**
ORANGE, ANANAS, CRANBERRY, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE LIQUIDE, MIX FRUIT COCO, GRENADINE
ORANGE, PINEAPPLE, LEMON AND CRANBERRY JUICE, LIQUID SUGAR CANE, COCONUT PUREE, GRENADINE

LILLOU (28CL) **6.80**
PAMPLEMOUSSE ROSE, ORANGE, ABRICOT, JUS DE CITRON, SIROP DE FRAISE
GRAPPEFRUIT, ORANGE, APRICOT AND LEMON JUICE, AND STRAWBERRY SYRUP

VIRGIN MOJITO (33CL) **7.00**
CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE FRAÎCHE, LIMONADE BROWN SUGAR, FRESH MINT, LIME AND LEMONADE

VIRGIN COLADA (28CL) **6.80**
JUS D'ANANAS, MIX FRUIT COCO, DASH DE FRAISE
PINEAPPLE JUICE, MIX FRUIT COCONUT, STRAWBERRY DASH

VIRGIN COSMO (28CL) **6.80**
CRANBERRY, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE ET SIROP DE FRAISE
CRANBERRY, LIME, CANE SUGAR AND STRAWBERRY SYRUP

APÉRITIFS

COUPE DE PIPER HEIDSIECK (12CL) **9.20**

KIR :
SAUVIGNON (12CL) **3.40**

VOUVRAY (12CL) **4.20**

PIPER HEIDSIECK (12CL) **9.20**
CRÈME DE CASSIS, MÛRE, PÊCHE, FRAMBOISE, GRIOTTE, PASSOIA, VIOLETTE, LITCHI, FRUIT DE LA PASSION
BLACKCURRANT, BLACKBERRY, RASPBERRY, PEACH, CHERRY, VIOLET, PASSION FRUIT, LITCHI.

CAMPARI (6CL) **4.40**

MARTINI (6CL) **4.40**
ROSSO, BIANCO, ROSATO, GOLD

SUZE (6CL) **4.20**

MUSCAT (6CL) **4.20**

PORTO BLANC ou ROUGE (6CL) **3.80**

COUPE DE VOUVRAY (12CL) **4.20**

RICARD (2CL) **3.40**

PASTIS 51 OU 51 ROSÉ (2CL) **3.40**

MARTINI GIN (8CL) **7.40**
MARTINI BIANCO 4CL, GIN BULLDOG 4CL

BACARDI MOJITOS (33CL)

BACARDI MOJITO ORIGINAL **8.00**
BACARDI GOLD 6CL, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE FRAÎCHE, PERRIER
BACARDI GOLD 6CL, BROWN SUGAR, LIME, FRESH MINT, PERRIER

BACARDI MOJITO ENERGIE **8.20**
BACARDI GOLD 6CL, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE FRAÎCHE, ENERGY DRINK
BACARDI GOLD 6CL, BROWN SUGAR, LIME, FRESH MINT, ENERGY DRINK

BACARDI MOJITO ROYAL **9.20**
BACARDI GOLD 6CL, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE FRAÎCHE, CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK 6CL
BACARDI GOLD 6CL, BROWN SUGAR, LIME, FRESH MINT, CHAMPAGNE 6CL

BACARDI MOJITO FRUIT **8.20**
BACARDI GOLD 6CL, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE FRAÎCHE, PERRIER, MANGUE OU FRAMBOISE OU FRAISE OU COCO
BACARDI GOLD 6CL, BROWN SUGAR, LIME, FRESH MINT, PERRIER, MANGO OR COCO OR RASPBERRY OR STRAWBERRY

COCKTAILS LONG DRINKS

GIN FIZZ (21CL) **7.60**
GIN BULLDOG 4CL, DASH DE JUS DE CITRON SUCRE DE CANNE LIQUIDE, PERRIER
BULLDOG GIN 4CL, LEMON JUICE, LIQUID SUGAR CANE, PERRIER

CUBA BEACH (21CL) **7.40**
BACARDI GOLD 4CL, JUS D'ANANAS, SUCRE DE CANNE LIQUIDE, DASH DE CITRON VERT, SCHWEPPE'S
BACARDI GOLD 4CL, PINEAPPLE JUICE, LIQUID CANE SUGAR, A LIME SQUEEZED, SCHWEPPE'S

SEX ON THE BEACH (21CL) **8.00**
VODKA ERISTOFF 4CL, JUS DE CRANBERRY, JUS D'ANANAS, DASH LIQUEUR DE MELON ET DASH DE FRAISE, LIQUEUR DE CHAMBORD 2CL
ERISTOFF VODKA 4CL, CRANBERRY JUICE, PINEAPPLE JUICE, ICL MELON LIQUEUR, A DASH OF STRAWBERRY SYRUP, CHAMBORD LIQUEUR 2CL

BLOODY MARY (21CL) **7.80**
VODKA ERISTOFF 4CL, JUS DE TOMATE, CITRON EN RONDELLE, SERVI AVEC SES SAUCES (TABASCO, SAUCE ANGLAISE, SEL DE CELERI)
ERISTOFF VODKA 4CL, TOMATO JUICE, LEMON INTO SLICES, TABASCO, WORCESTERSHIRE SAUCE, CELERY SALT, PEPPER

LE KENTUCKY SPLASH (14CL) **8.00**
JIM BEAM 4CL, LIMONADE, UN QUARTIER DE CITRON VERT
JIM BEAM 4CL, LIMONADE, A WEDGE OF LIME

SHORT DRINKS

DAÏQUIRI (9CL) **7.20**
BACARDI GOLD 4CL, DASH JUS DE CITRON VERT, SUCRE DE CANNE LIQUIDE, TRIPLE SEC 2CL
BACARDI GOLD 4CL, LIME JUICE, LIQUID CANE SUGAR, TRIPLE SEC 2CL

MARGARITA (9CL) **7.20**
TEQUILA CAMINO REAL 4CL, TRIPLE SEC 2CL, JUS DE CITRON
TEQUILA CAMINO REAL 4CL, TRIPLE SEC 2CL, LEMON JUICE

COSMOPOLITAN (14CL) **7.60**
VODKA ERISTOFF 4CL, TRIPLE SEC 2CL, JUS DE CRANBERRY, JUS DE CITRON VERT
ERISTOFF VODKA 4CL, TRIPLE SEC 2CL, CRANBERRY JUICE, LIME SQUEEZED

TÉQUILA SUNRISE (21CL) **7.60**
TEQUILA CAMINO REAL 4CL, JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE
CAMINO REAL TEQUILA 4CL, ORANGE JUICE, GRENADINE SYRUP

PINA COLADA (21CL) **8.00**
BACARDI GOLD 4CL, MIX FRUIT COCO, JUS D'ANANAS
BACARDI GOLD 4CL, COCONUT CREAM, PINEAPPLE JUICE

LE VELVET ELVIS (21CL) **12.80**
CHAMBORD 2CL, GENTLEMAN JACK 3CL, SUCRE DE CANNE LIQUIDE, RONDELLE DE CITRON ET LIMONADE
CHAMBORD 2CL, GENTLEMAN JACK 3CL, SUGAR CANE LIQUID, LIME, LIMONADE

LE CHAM CHAM (14CL) **7.20**
CHAMBORD 2CL AVEC VOUVRAY
CHAMBORD 2CL WITH VOUVRAY

MOJITO JIM BEAM **9.00**
JIM BEAM 6CL, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE FRAÎCHE, PERRIER
JACK DANIEL 6CL BROWN SUGAR, LIME, FRESH MINT, PERRIER

TI PUNCH (6CL) **6.20**
RHUM 3 RIVIERES 4CL, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE
RUM 55° 4CL, LIME, LIQUID CANE SUGAR

CAÏPRINHA (6CL) **6.20**
CACHAÇA SAGATIBA 4CL, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE
CACHAÇA SAGATIBA 4CL, LIME, SUGAR CANE

AMERICANO (9CL) **7.20**
MARTINI BIANCO 3CL, MARTINI ROSSO 3CL, CAMPARI 3CL
MARTINI BIANCO 3CL, MARTINI ROSSO 3CL, CAMPARI 3CL

PISCINES

LILLET ORIGINAL 6CL **4.00**
LILLET ROSÉ, RONDELLE D'ORANGE

LILLET LIMONADE 14CL **4.60**
LILLET ROSÉ 6CL, LIMONADE, RONDELLE D'ORANGE

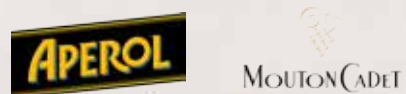
LILLET MOJITO 14CL **6.00**
LILLET ROSÉ 6CL, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE FRAÎCHE, PERRIER

CAMPARI TONIC 12CL **6.00**
BITTER CAMPARI 3CL, SCHWEPPE'S, RONDELLE DE CITRON VERT

PASTIS PISCINE 12CL **6.00**
PASTIS 4CL

GREEN CADET 12CL **6.00**
MOUTON CADET SAUVIGNON BLANC, SIROP DE SUCRE DE CANNE, RONDELLE DE CITRON VERT

APEROL SPRITZ 12CL **6.00**
PROSECCO, APÉROL, EAU GAZEUSE



PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE MIXTE **14.90**
ROSETTE, CHORIZO COURBÉ, JAMBON BLANC, JAMBON SERRANO, CROTTIN DE CHAVIGNOL, ST NECTAIRE, BLEU D'Auvergne, CAMEMBERT, BEURRE, NOIX, CORNICHONS, FEUILLES DE SAISON
ROSETTE, CHORIZO, HAM, SERRANO HAM, CHAVIGNOL GOAT CHEESE, ST NECTAIRE, BLUE CHEESE, CAMEMBERT, BUTTER, NUTS, PICKLES, SEASONAL LEAVES

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ **12.90**
FINES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ, TARTINES DE ST MÔRET
THIN SLICES OF SMOKED SALMON, TOAST OF ST MÔRET

PLANCHE CATALANE **11.90**
3 CHORIZOS GRILLÉS À LA PLANCHA, SAUCE BARBÉCUE, PETIT PAIN CHAUD
GRILLED CHORIZO, BBQ SAUCE, HOT BREAD

CHEESY BREAD **10.90**
PÂTE À PIZZA CUITE AU FOUR GRATINÉE À LA MOZZARELLA, FLEUR DE SEL, POT DE SAUCE BBQ
CHEESY BREAD AND BBQ SAUCE

PIZZA FAÇON FLAMMEKUECHE **10.90**
BASE CRÈME, LARDONS, OIGNONS, SERVIE DÉCOUPÉE
PIZZA FLAMMEKUECHE WAY, CREAM, BACON, ONIONS

PÂTÉ DE VOLAILLE **11.90**
POT DE PÂTÉ DE VOLAILLE AU PIMENT D'ESPELETTE, CORNICHONS
CHICKEN PÂTÉ WITH ESPELETTE PEPPER, PICKLES

PLANCHE DE FOIE GRAS **12.90**
TRANCHES DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD, CHÛTNEY DE FIGUES, TOASTS GRILLÉS
PIECES OF BLAC OF DUCK FOIE GRAS, FIG CHUTNEY, TTOAST

PLANCHE ASIATIQUE **14.90**
2 NEMS DE LÉGUMES, 2 SAMOÛSSA CREVETTES, 2 AUMONIÈRES
POULET SATÉ, 2 BROCHETTES POULET CURRY ROUGE, SAUCE SWEET CHILI, LÉGUMES CROQUANTS
2 SPRING ROLLS WITH VEGETABLES, 2 SHRIMPS SAMOSA, 2 PURSES CHICKEN SATAY, 2 OF RED CURRY CHICKEN SKEWERS, SWEET-CHILI SAUCE



WHISKIES

WILLIAM LAWSON'S	
2CL	3.20 4CL.....6.00
JACK DANIEL'S N°7	
2CL	4.10 4CL.....7.70
DEWAR'S 12 ANS	
2CL	4.10 4CL.....7.80
KILBEGGAN	
2CL.....	3.00 4CL.....5.80
NIKKA FROM THE BARREL	
2CL.....	4.70 4CL.....9.00
JACK DANIEL'S HONEY	
2CL	4.10 4CL.....7.70
MONKEY SHOULDER	
2CL	4.70 4CL.....9.00
JIM BEAM	
2CL.....	3.20 4CL.....6.20

LAPHROAIG 10	
2CL.....	6.80 4CL.....13.20
ABERLOUR 10	
2CL.....	4.70 4CL.....9.00
JACK SINGLE BARREL	
2CL.....	6.70 4CL.....12.70
JACK GENTLEMAN	
2CL.....	6.60 4CL.....12.70

SUPPLÉMENT ENERGY DRINK	1.90
SUPPLÉMENT PEPSI, JUS DE FRUIT OU TONIC	1.20



DIGESTIFS

EAUX DE VIES ET LIQUEURS

BACARDI GOLD 4CL	6.00
VODKA ERISTOFF 4CL	6.00
TEQUILA CAMINO REAL 4CL	6.00
GIN BULLDOG 4CL	6.00
VODKA GREYGOOSE 4CL	7.40
GET 27 & GET 31 6CL	6.00
MALIBU 4CL	6.00
BAILEY'S 4CL	6.00
COINTREAU 4CL	5.70
CALVADOS VSOP 4CL	6.70

COGNAC BARON OTARD VSOP 4CL	6.70
POIRE 4CL	6.50
RHUM DIPLOMATICO 4CL	7.40
LIQUEUR DE CHAMBORD 4CL	6.00

SUPPLÉMENT SODAS /JUS DE FRUITS	1.20
SUPPLEMENT SODA OR JUICE	
SUPPLÉMENT ENERGY DRINKS	1.90
SUPPLEMENT ENERGY DRINK	

GREY GOOSE
World's Best Tasting Vodka

LES SALADIERS

LA CHEVRETTE 12.90
TOASTS DE CHÈVRE RÔTIS AUX ÉCHALOTES, TOMATE, POIRES CARAMELISÉES, LARD GRILLÉ, FEUILLES DE SAISON BACON, GOAT CHEESE ON TOAST, ROASTED SHALLOTS, CARAMELIZED PEARS, SEASONAL LEAVES

LA PERIGOURDINE 14.00
TOMATE, GÉSISERS, MAGRET FUMÉ, HARICOTS VERTS, POMMES SAUTÉES, TOAST DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD, FEUILLES DE SAISON
TOMATO, GIZZARDS, SMOKED DUCK BREAST, GREEN BEANS, ROASTED POTATOES, FOIE GRAS TOAST, SEASONAL LEAVES

L'ANDALOUSE 13.90
CHORIZO GRILLÉ, CREVETTES À LA PLANCHA, TOAST DE RILLETES DE SAUMON MAISON, POIVRON GRILLÉ, TOMATE, FEUILLES DE SAISON
CHORIZO GRILLED, GRILLED PEPPERS, TOMATOES, SEASONAL LEAVES

LA CAESAR 13.20
ÉMINCÉ DE POULET CROUSTILLANT, TRANCHE DE BACON, TOMATE, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CAESAR, FEUILLES DE SAISON
FRIED CHICKEN, SLICE OF BACON, TOMATOES, PARMESAN, CROUTONS, CAESAR DRESSING, SEASONAL LEAVES

LA VÉGÉTARIENNE 10.90
TOMATE, CAROTTE, COURGETTE, AUBERGINE, POIVRON, FEUILLES DE SAISON
TOMATO, CARROT, ZUCCHINI, EGGPLANT, PEPPERS, SEASONAL LEAVES

LA GEISHA 13.40
TOMATE, COURGETTE RÂPÉE, CAROTTE RÂPÉE, 2 NEMS DE LÉGUMES, 2 SAMOUSA CREVETTES, 2 AUMONIÈRES POULET SATÉ, 2 BROCHETTES DE POULET CURRY ROUGE, GRAINES DE SÉSAME, SAUCE VINAIGRETTE MAISON ET POT DE SAUCE SWEET CHILI À PART, MENTHE FRAÎCHE, FEUILLES DE SAISON

TOMATO, GRATED ZUCCHINI, GRATED CARROT, 2 SPRING ROLLS WITH VEGETABLES, 2 SHRIMP SAMOSA, 2 PURSES CHICKEN SATAY, 2 OF RED CURRY CHICKEN SKEWERS, SHRIMP CHIPS, SESAME SEEDS, SWEET CHILI SAUCE, FRESH MINT, SEASONAL LEAVES

LA HALLE 10.90
TOMATE, LARDONS, ŒUF POCHÉ, CROÛTONS, POMMES DE TERRE SAUTÉES, FEUILLES DE SAISON
TOMATO, BACON, POACHED EGG, CROUTONS, FRIED POTATOES, SEASONAL LEAVES

LA MONTAGNARDE 13.50
CROUSTILLANT DE ST NECTAIRE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FRAIS À L'AIL ET PERSIL, POMMES DE TERRE SAUTÉES, TOMATE, FEUILLES DE SAISON
FRIED ST NECTAIRE, FRESH MUSHROOMS, GARLIC, PARSLEY, FRIED POTATOES, TOMATOE, SEASONAL LEAVES

SALADE D'AUTOMNE 10.90
TOMATE, BLEU D'Auvergne, NOIX, LARDONS, POMMES GRANNY, FEUILLES DE SAISON
TOMATO, BLEU D'Auvergne, NUTS, BACON, GRANNY APPLE, SEASONAL LEAVES

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE MIXTE 14.90
ROSETTE, CHORIZO COURBÉ, JAMBON BLANC, JAMBON SERRANO, CROTTIN DE CHAVIGNOL, ST NECTAIRE, BLEU D'Auvergne, CAMEMBERT, BEURRE, NOIX, CORNICHONS, FEUILLES DE SAISON

ROSETTE, CHORIZO, HAM, SERRANO HAM, CHAVIGNOL GOAT CHEESE, ST NECTAIRE, BLUE CHEESE, CAMEMBERT, BUTTER, NUTS, PICKLES, SEASONAL LEAVES

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ 12.90
FINES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ, TARTINES DE ST MÔRET
THIN SLICES OF SMOKED SALMON, TOAST OF ST MÔRET

PLANCHE CATALANE 11.90
3 CHORIZOS GRILLÉS À LA PLANCHA, SAUCE BARBECUE, PETIT PAIN CHAUD
GRILLED CHORIZO, BBQ SAUCE, HOT BREAD

CHEESY BREAD 10.90
PÂTE À PIZZA CUITE AU FOUR GRATINÉE À LA MOZZARELLA, FLEUR DE SEL, POT DE SAUCE BBQ
CHEESY BREAD AND BBQ SAUCE

PIZZA FAÇON FLAMMEKUECHE 10.90
BASE CRÈME, LARDONS, OIGNONS, SERVIE DÉCOUPÉE
PIZZA FLAMMEKUECHE WAY, CREAM, BACON, ONIONS

PÂTÉ DE VOLAILLE 11.90
POT DE PÂTÉ DE VOLAILLE AU PIMENT D'ESPELETTE, CORNICHONS
CHICKEN PÂTÉ WITH ESPELETTE PEPPER, PICKLES

PLANCHE DE FOIE GRAS 12.90
TRANCHES DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FIGUES, TOASTS GRILLÉS
PIECES OF BLAC OF DUCK FOIE GRAS, FIG CHUTNEY, TTOAST

PLANCHE ASIATIQUE 14.90
2 NEMS DE LÉGUMES, 2 SAMOUSA CREVETTES, 2 AUMONIÈRES POULET SATÉ, 2 BROCHETTES POULET CURRY ROUGE, SAUCE SWEET CHILI, LÉGUMES CROQUANTS
2 SPRING ROLLS WITH VEGETABLES, 2 SHRIMPS SAMOSA, 2 PURSES CHICKEN SATAY, 2 OF RED CURRY CHICKEN SKEWERS, SWEET-CHILI SAUCE

HAPPY HOURS

-50%

SUR TOUTES LES BOISSONS
TOUS LES JOURS DE 17H À 20H



PIZZAS (ÉGALEMENT À EMPORTER)

LA MARGARITA 9.20

BASE TOMATE, OLIVES VERTES, MOZZARELLA, ORIGAN
BASE TOMATO, GREEN OLIVES, MOZZARELLA, OREGANO

LA CALZONE 11.90

OUVERTE OU EN CHAUSSON : BASE TOMATE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, ŒUF, ORIGAN
SERVIE AVEC FEUILLES DE SAISON
OPEN OR LINER : BASE TOMATE, HAM, EGG, MUSHROOMS
MOZZARELLA, OREGANO, SERVED WITH SEASONAL LEAVES

LA VÉGÉTARIENNE 12.90

BASE TOMATE, AUBERGINE GRILLÉE, POIVRON FRAIS, COURGETTE RÂPÉE, TOMATE FRAÎCHE, MOZZARELLA, PESTO, ORIGAN, FEUILLES DE SAISON
BASE TOMATO, ROASTED EGGPLANT, PEPPERS, GRATED ZUCCHINI, TOMATO, MOZZARELLA, PESTO, HERBS OF PROVENCE, SEASONAL LEAVES

LA POULETTE 13.90

BASE CRÈME, LARD GRILLÉ, FILET DE POULET, OIGNON ROUGE CARAMELISÉ AU MIEL, CHÈVRE, MOZZARELLA, FEUILLES DE SAISON
BASE CREAM, GRILLED BACON, CARAMELIZED RED ONIONS WITH HONEY, GOAT CHEESE, MOZZARELLA AND SEASONAL LEAVES

LA LOREN 14.00

BASE CRÈME, JAMBON BLANC, JAMBON SERRANO, ROSETTE, POMMES DE TERRE, ST NECTAIRE, MOZZARELLA, OIGNON ROUGE ET FEUILLES DE SAISON
BASE CREAM, WHITE HAM, SMOKED HAM, ROSETTE, POTATOES, ST NECTAIRE, MOZZARELLA, RED ONIONS AND SEASONAL LEAVES

LA 7EVEN 13.50

BASE TOMATE, CHÈVRE, PARMESAN, MOZZARELLA, ST NECTAIRE, CAMEMBERT, BLEU D'Auvergne, CHEDDAR
BASE TOMATO, GOAT, PARMESAN, MOZZARELLA, CHEESE RACLETTE, CAMEMBERT, BLUE CHEESE, CHEDDAR

LA NORVÉGIENNE 14.50

BASE CRÈME, SAUMON FUMÉ, CREVETTES À LA PLANCHA, MOZZARELLA, ANANAS, SAINT MÔRET, CITRON
BASE CREAM, SMOKED SALMON, SHRIMPS À LA PLANCHA, MOZZARELLA, PINEAPPLE, SAINT MÔRET, LEMON

L'ORIENTALE 13.50

BASE TOMATE, MOZZARELLA, MERGUEZ, OIGNON ROUGE, VIANDE KEBAB, POIVRON, ŒUF, ORIGAN
TOMATO BASE, MOZZARELLA, MERGUEZ RED ONION, MEAT KEBAB, FRESH PEPPER, EGG, OREGANO

ONION BEEF 13.90

BASE BARBECUE CRÉMÉE, VIANDE HACHÉE, OIGNON ROUGE, TOMATE, MOZZARELLA, ŒUF
BASE CREAMY BARBECUE, HAMBURGER, RED ONION, TOMATO, MOZZARELLA, EGG

LA PIZZA FAÇON FLAMMEKUECHE 10.90

BASE CRÈME, LARDONS, OIGNON, SERVIE DÉCOUPÉE
PIZZA FLAMMEKUECHE WAY, CREAM, BACON, ONIONS

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES/
RENTRANT DANS LA COMPOSITION DES PIZZAS = 1€

AUTRE/ INGRÉDIENTS/
VOIR AVEC UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE DE SALLE

SNACKING SERVIS AVEC DES FRITES SERVED WITH FRIES

WRAP POULET 11.20

GALETTE DE BLÉ, SAUCE RANCH, CHEDDAR, POULET, BACON, TOMATE, FEUILLES DE SAISON
RANCH SAUCE, CHEDDAR, CHICKEN, BACON, TOMATO, SEASONAL LEAVES

CROQUE DE L'UNIVERS 12.50

GRATINÉ AU FOUR, JAMBON BLANC, 2 SAUCISSES, ŒUF AU PLAT, FEUILLES DE SAISON
ENGLISH BREAD BAKED, WITH CHEESE, HAM, 2 SAUSAGES, FRIED EGG, AND SEASONAL LEAVES

CAMEMBERT AU FOUR 16.90

CAMEMBERT, POMMES DE TERRE SAUTÉES, JAMBON BLANC, ROSETTE, JAMBON SERRANO, PAIN GRILLÉ, CORNICHONS, FEUILLES DE SAISON
BAKED CAMEMBERT, POTATOES, WHITE HAM, ROSETTE, SMOKED HAM, PICKLES, FRENCH TOAST, SEASONAL LEAVES

LA TARTINE ITALIENNE 11.50

TARTINE CAMPAGNARDE GRATINÉE AU FOUR, TOMATE FRAÎCHE, MOZZARELLA, JAMBON SERRANO, PESTO, FEUILLES DE SAISON
BAKED TOAST, MOZZARELLA, FRESH TOMATO, SERRANO HAM, PESTO, SEASONAL LEAVES

CHICKEN & CHIPS 11.90

FILETS DE POULET PANÉS FRITS ET SAUCE BARBECUE
FRIED CHICKEN FILET AND BBQ SAUCE

FISH & CHIPS 12.50

FILETS DE CABILLAUD FRITS, SAUCE TARTARE
FRIED COD FILLET WITH TARTAR SAUCE

BURGERS SERVIS AVEC DES FRITES SERVED WITH FRIES

L'ORIGINAL 13.10 : 16.10

BUN'S BRIOCHÉ, SAUCE BURGER, TOMATE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, COLESLAW, STEAK HACHÉ 150G ENVIRON, BACON, FEUILLES DE SAISON
BUN'S, BURGER SAUCE, TOMATO, RED ONION, CHEDDAR, COLESLAW, ABOUT 150G MINCED BEEF, BACON, SEASONAL LEAVES

LE CATALAN 14.10 : 17.10

BUN'S BRIOCHÉ, SAUCE BURGER, TOMATE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, COLESLAW, STEAK HACHÉ 150G ENVIRON, CRÈME DE CHORIZO, MOZZARELLA, FEUILLES DE SAISON
BUN'S, BURGER SAUCE, TOMATO, RED ONION, CHEDDAR, COLESLAW, ABOUT 150G MINCED BEEF, CHORIZO CREAM, MOZZARELLA, SEASONAL LEAVES

LE NORMAND 14.90 : 17.90

BUN'S BRIOCHÉ, SAUCE BURGER, TOMATE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, COLESLAW, STEAK HACHÉ 150G ENVIRON, BACON, GALETTE DE POMMES DE TERRE, SAUCE CAMEMBERT, FEUILLES DE SAISON
BUN'S, BURGER SAUCE, TOMATO, RED ONION, CHEDDAR, COLESLAW, ABOUT 150G MINCED BEEF, BACON, POTATOES, CAMEMBERT SAUCE, SEASONAL LEAVES

LE FISH BURGER 13.30 : 16.30

BUN'S BRIOCHÉ, SAUCE BURGER, TOMATE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, COLESLAW, FILETS DE CABILLAUD FRITS, SAUCE TARTARE, FEUILLES DE SAISON

BUN'S, BURGER SAUCE, TOMATO, RED ONION, CHEDDAR, COLESLAW, FRIED COD, TARTAR SAUCE, SEASONAL LEAVES

LE COCORICO 13.70 : 16.70

BUN'S BRIOCHÉ, SAUCE BURGER, TOMATE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, COLESLAW, FILETS DE POULET CROUSTILLANTS, SAUCE BARBECUE, FEUILLES DE SAISON
BUN'S, BURGER SAUCE, TOMATO, CRISPY CHICKEN, CHEDDAR, RED ONION, COLESLAW, BARBECUE SAUCE, SEASONAL LEAVES

BLUE CHEESE ou BLACK PEPPER 13.90 : 16.90

BUN'S BRIOCHÉ, SAUCE BURGER, TOMATE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, COLESLAW, STEAK HACHÉ 150G ENVIRON, BACON, SAUCE BLEU D'Auvergne ou SAUCE BLACK PEPPER, FEUILLES DE SAISON
BUN'S, BURGER SAUCE, TOMATO, RED ONION, CHEDDAR, COLESLAW, ABOUT 150G MINCED BEEF, BACON, BLUE CHEESE OR BLACK PEPPER SAUCE, SEASONAL LEAVES

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 0.50€
AU CHOIX : BÉARNAISE, POIVRE, BLEU D'Auvergne,
TARTARE, BARBECUE, CAMEMBERT, SWEET-CHILI.

EAUX

SERVIES UNIQUEMENT EN RESTAURATION



VITTEL

50CL 3.70 IL 4.50



PERRIER FINES BULLES

50CL 3.70 IL 4.50



SAN PELLEGRINO

50CL 3.70 IL 4.50

BAGELS

SERVIS AVEC DES FRITES ET FEUILLES DE SAISON
SERVED WITH FRIES AND SEASONAL LEAVES

FRESH SALMON 12.90

BAGEL SÉSAME COUPÉ EN DEUX, TOASTÉ, EMIETTÉ DE SAUMON FRAIS, ST MÔRET, CONCOMBRE, TOMATE, BASILIC, OIGNON ROUGE
BAGEL, CRUMBLÉ FRESH SALMON, ST MÔRET, CUCUMBER, TOMATO, BASIL, RED ONION

BIQUETTE 12.40

BAGEL SÉSAME COUPÉ EN DEUX TOASTÉ, ST MÔRET, TOMATE, OIGNON ROUGE CARAMELISÉ AU SIROP D'ÉRABLE, CHÈVRE, BACON
BAGEL, FRESH CHEESE, RED ONION CARAMELIZED WITH MAPLE SYRUP, GOAT CHEESE, BACON

LE 50/50 12.70

1/2 BAGEL FRESH SALMON, 1/2 BAGEL BIQUETTE
1/2 BAGEL FRESH SALMON, 1/2 BAGEL BIQUETTE





BOUCHERIE

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

STEAK HACHÉ À CHEVAL 12.40
STEAK HACHÉ DE 150G ENVIRON, AVEC OU SANS ŒUF
MINCED BEEF OF 150G, WITH A FRIED EGG (OR NOT)

BAVETTE À LA PLANCHA 13.60
PIÈCE DE BOEUF DE 180G ENV, TENDRE ET SAVOUREUSE
180G PIECE OF BEEF TENDER AND TASTY

ENTRECÔTE À LA PLANCHA 17.90
PIÈCE DE BOEUF DE 300G ENVIRON FONDANTE ET GOÛTEUSE
300G PIECE OF BEEF TENDER AND TASTY

CONFIT DE CANARD 14.90
CUISSÉ CONFITÉ À LA GRAISSE DE CANARD, POËLÉE DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS FRAIS À L'AIL
LEG CONFIT IN DUCK FAT, FRIED POTATOES, FRESH GARLIC MUSHROOMS

PÂTES

GRATIN DE COQUILLETES 11.50
CRÈME, GRUYÈRE GRATINÉ AU FOUR, JAMBON BLANC
GRATIN OF MACARONI AND HAM WITH GRUYERE AND CREAM

TAGLIATELLES CARBONARA 11.50
TAGLIATELLES FRAÎCHES, LARD FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE, JAUNE D'ŒUF ET COPEAUX DE PARMESAN
LINGUINI, BACON, CREAM, EGG YOLK, SHAVED PARMESAN

TAGLIATELLES AUX DEUX SAUMONS 14.50
TAGLIATELLES FRAÎCHES, SAUMON FRAIS, SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE ET COPEAUX DE PARMESAN
TAGLIATELLA FRESH, FRESH SALMON, SMOKED SALMON, CRÈME FRAÎCHE AND SHAVINGS OF PARMESAN

TARTARES

TARTARE CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU 15.10
VIANDE HACHÉE DE 180G ENVIRON, PRÉPARÉE OU POËLÉE ALLER-RETOUR, OIGNON, CÂPRES, CORNICHONS, PERSIL, JAUNE D'ŒUF ET SES SAUCES, SERVI AVEC DES FRITES ET FEUILLES DE SAISON
180G OF RARE OR GRILLED MINCED MEAT CUT WITH A KNIFE, HOUSE DRESSING, SERVED WITH FRIES AND SEASONAL LEAVES

L'ITALIEN 16.70
VIANDE HACHÉE DE 180G ENVIRON PRÉPARÉE, PARMESAN, OIGNON ROUGE, OLIVES VERTES HACHÉES, HUILE D'OLIVE, BASILIC, JAMBON SERRANO PIMENT D'ESPELETTE, SERVI AVEC DES FRITES ET FEUILLES DE SAISON
180G OF RARE OR GRILLED MINCED MEAT, PARMESAN, RED ONION, MINCED GREEN OLIVES, OLIVE OIL, BASIL, SERRANO HAM, PIMENTS D'ESPELETTE, SERVED WITH FRIES AND SEASONAL LEAVES

TARTARE AUVERGNAT 16.90
VIANDE HACHÉE DE 180G ENVIRON, PRÉPARÉE, DÉS DE BLEU D'Auvergne, POMME GRANNY ET NOIX, SERVI AVEC DES FRITES ET FEUILLES DE SAISON
180G OF RARE OR GRILLED MINCED MEAT CUT WITH A KNIFE, AUVERGNE BLUE CHEESE, GRANNY APPLE AND WALNUTS, SERVED WITH FRIES AND SEASONAL LEAVES

L'ASIATIQUE COUPÉ AU COUTEAU 16.90
TARTARE DE SAUMON COUPÉ AU COUTEAU, SAUCE VIERGE, SERVI AVEC UN RIZ BLANC
SALMON TARTARE CUT WITH A KNIFE, VIRGIN SAUCE, SERVED WITH A WHITE RICE

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON 15.90
PAVÉ DE SAUMON (200G ENVIRON) CUIT VAPEUR, PESTO, RIZ BLANC
STEAM SALMON STEAK (200G APPROX), PESTO, RICE

FILETS DE ROUGET 16.90
SAUCE VIERGE, RISOTTO CRÈMEUX
RED MULLET FILLETS, VIRGIN SAUCE, CREAMY RISOTTO

Nos Formules

13.00 FORMULE GOURMANDE

PLAT DU JOUR OU DEMI-PIZZA DU JOUR/FEUILLES DE SAISON
CAFÉ GOURMAND
DISH OF THE DAY OR HALF PIZZA AND A COFFEE WITH 3 SMALLS DESERTS

SELON QUANTITÉS DISPONIBLES, UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS ET DIMANCHE
DISH OF THE DAY ACCORDING TO QUANTITY AVAILABLE FOR LUNCH ONLY, BANK HOLIDAYS AND SUNDAY

9.00 PLAT DU JOUR OU DEMI-PIZZA DU JOUR FEUILLE DE SAISON

SELON QUANTITÉS DISPONIBLES, UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS ET DIMANCHE
DISH OF THE DAY ACCORDING TO QUANTITY AVAILABLE FOR LUNCH ONLY, BANK HOLIDAYS AND SUNDAY

7.50 MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS - GRATUIT POUR LES PORTEURS DE LA CARTE PLACE D'ARC

AU CHOIX :

TAGLIATELLES CARBONARA
PASTA CARBONARA
DEMI-PIZZA JAMBON TOMATE MOZZARELLA
SMALL PIZZA
STEAK HACHÉ 150G, LÉGUMES AU CHOIX
MINCED BEEF
SAUCISSES DE STRASBOURG
STRASBOURG SAUSAGE

ET DESSERT :

FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES SUCRE OU NATURE
FRESH CHEESE WITH COULIS OR SUGAR
2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
2 SCOOPS OF ICE CREAM
CRÊPE SUCRE OU NUTELLA
SUGAR OR NUTELLA CREPES

Brasserie L'UNIVERS

Vous conseille

UNE CUISSON BLEUE, SAIGNANTE, À POINT, OU BIEN CUITE POUR TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF

BLEU

SAIGNANT

À POINT

BIEN CUIT

LES SAUCES

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE AU CHOIX :
BARBECUE, BÉARNAISE, POIVRE, TARTARE, BLEU D'Auvergne, CAMEMBERT, SWEET CHILI

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 0.50€

LES LÉGUMES

LES LÉGUMES ÉGALEMENT DISPONIBLES SONT :
POMMES DE TERRE SAUTÉES, FRITES, TAGLIATELLES, HARICOTS VERTS, RIZ, FEUILLES DE SAISON
SIDE ODER'S: GRILLED POTATOES, GREEN BEANS, FRIES, PASTA, RICE, SEASONAL LEAVES

PORTION DE LÉGUMES HORS PLAT : 2.50€



FROMAGE ET DESSERTS



NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

ASSIETTE AFFINEUR 5.70
CROTTIN DE CHAVIGNOL, CAMEMBERT, BLEU D'Auvergne, FEUILLES DE SAISON, BEURRE, NOIX
CHEESE PLATE WITH GOAT, COW, BLUE, SERVED WITH BUTTER, NUTS AND SEASONAL LEAVES

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE 6.00
AVEC DES COPEAUX DE CHOCOLATS NOIRS
OLD FASHIONED CHOCOLATE MOUSSE WITH SHAVINGS OF DARK CHOCOLATES

MOELLEUX CHOCOLAT À L'ANCIENNE 6.90
MOELLEUX AU CŒUR TENDRE CHOCOLAT, BOULE DE GLACE VANILLE, CRÈME ANGLAISE
MOIST TENDER HEART CHOCOLATE, CUSTARD, VANILLA ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE 5.90
À LA VANILLE BOURBON
CREME BRULEE BOURBON VANILLA

LE YAOURT DE L'UNIVERS 6.10
MOUSSE DE YAOURT LÉGÈRE ET ONCTUEUSE, MERINGUE, GLACE VANILLE, AU CHOIX: CRÈME DE MARRON OU COULIS DE MYRTILLE
LIGHT AND CREAMY YOGHURT MOUSSE, MARRON CREAM, MERINGUE AND VANILLA ICE CREAM

TIRAMISU 6.90
DESSERT ITALIEN À BASE DE MASCARPONE, BISCUIT IMBIBÉ AU CAFÉ, AMARETTO, POUDRE DE CACAO
ITALIAN DESSERT MADE WITH MASCARPONE, BISCUIT SOAKED IN COFFEE, AMARETTO, CACAO POWDER

GAUFRE GOURMANDE 6.90
GAUFRE, AMANDES GRILLÉES, BOULE DE GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY
GOURMET WAFFLE, VANILLA ICE CREAM, HOT CHOCOLATE AND WHIPPED CREAM

ILE FLOTTANTE 5.90
OEUF À LA NEIGE SUR CRÈME ANGLAISE, CARAMEL ET AMANDES GRILLÉES
EGG SNOW ON CUSTARD, CARAMEL AND GRILLED ALMONDS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 6.50
TARTE À LA CRÈME DE CITRON, MERINGUE
LEMON CREAM PIE WITH MERINGUE FLAMBÉ

NOS COUPES GLACÉES

COUPE 1 BOULE 2.00
1 SCOOP

COUPE 2 BOULES 4.00
2 SCOOPS

COUPE 3 BOULES 5.50
3 SCOOPS

GLACES, SORBETS
ICE CREAM & SORBET
NOS PARFUMS : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ ESPRESSO, CASSIS, CARAMEL, RHUM-RAISIN, MENTHE CHOCOLAT, PISTACHE, CITRON VERT, FRAMBOISE, COCO, MANGUE ET FRAISE
VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, BLACK CURRANT, CARAMEL, RUM RAISIN, CHOCOLATE MINT, PISTACHIO, LIME, RASPBERRY, COCO, MANGO & STRAWBERRY

CAFÉ /CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.00
2 BOULES DE GLACE CAFÉ OU CHOCOLAT ET 1 BOULE DE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT OU CAFÉ, BISCUIT ET CHANTILLY
CHOCOLATE OR COFFEE ICE CREAM, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE OR COFFEE SAUCE, WHIPPED CREAM

DAME BLANCHE 7.00
3 BOULES DE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, BISCUIT ET CHANTILLY
3 SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, BISCUIT AND WHIPPED CREAM

BANANA SPLIT 7.60
1 BOULE DE GLACE VANILLE, 1 BOULE DE GLACE FRAISE, 1 BOULE DE GLACE CHOCOLAT, BANANE FRUIT, SAUCE CHOCOLAT, BISCUIT ET CHANTILLY
CHOCOLATE, VANILLA, STRAWBERRY ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, BANANA FRUIT, WHIPPED CREAM

MELBA 7.60
FRAISES OU PÊCHES FRUITS SELON SAISON, 3 BOULES DE GLACE VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES, BISCUIT ET CHANTILLY
STRAWBERRIES OR PEACHES FRUIT ACCORDING TO SEASON, 3 SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM, COULIS OF RED FRUITS, BISCUIT AND WHIPPED CREAM

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

COLONEL 6.90
2 BOULES SORBET CITRON ARROSÉES DE VODKA, BISCUIT LEMON SORBET, VODKA

ICEBERG 6.90
1 BOULE DE GLACE MENTHE CHOCOLAT, 1 BOULE CHOCOLAT, 2CL DE GET 27, BISCUIT ET CHANTILLY
CHOCOLATE-MINT, CHOCOLATE, PIPERMINT, BISCUIT AND WHIPPED CREAM

IRISH 7.20
1 BOULE DE GLACE CAFÉ, 1 BOULE DE GLACE VANILLE, 2CL DE BAILEY'S, BISCUIT ET CHANTILLY
COFFEE AND VANILLA ICE CREAM, BAILEY'S, BISCUIT, WHIPPED CREAM

SUPPLÉMENT SAUCE OU COULIS	1.00
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.00
SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE	1.50

LES GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND 6.10
CAFÉ OU ALLONGÉ OU NOISETTE OU THÉ AVEC TROIS MIGNARDISES

CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR 6.70
CAPUCCINO, CHOCOLAT, CRÈME AVEC TROIS MIGNARDISES



ENVIE DE DOUCEUR

GAUFRE GLACE OU DESSERT

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR



LA CARTE DES VINS & CHAMPAGNES

PICHETS

HOUSE WINES

BLANC (AOC)

TOURAIN SAUVIGNON

25CL 4.80 50CL 8.40

ROSÉ (AOC)

TOURAIN

25CL 4.80 50CL 8.40

ROUGE (AOC)

TOURAIN GAMAY

25CL 4.80 50CL 8.40

ROUGE

RED

PINOT NOIR (VDF)

PETITE PERRIÈRE

DOUCEMENT VANILLÉ ET MÂTINÉ DE VIOLETTE, LONGUE FINALE AUX NOTES FRUITÉES

LE VERRE 3.80

75CL 16.30

MENETOU-SALON (AOC)

DOMAINE CLÉMENT

TOUT EN FINESSA, SES ARÔMES MÊLÉS DE FRAMBOISE ET DE VANILLE EN FONT UN TRÈS GRAND PINOT NOIR

LE VERRE 3.40

37,5CL 15.90

75CL 29.20

SAUMUR CHAMPIGNY (AOC)

LES LONGES

ROBE PÂLE ACCOMPAGNÉE DE REFLETS PASTELS, UN NEZ RICHE MÉLANT DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS

LE VERRE 3.80

75CL 16.50

PAUILLAC (AOC)

BARON NATHANIEL

CHARNU ET STRUCTURÉ, AVEC DES TANINS BIEN FONDUS, UN PAUILLAC CLASSIQUE, SUAVE ET GÉNÉREUX

LE VERRE 6.40

75CL 38.00

CHINON (AOC)

« CUVÉE TERROIR » DOMAINE GOURON

NEZ AUX SENTEURS CASSIS, BOUCHE PUISSANTE ET PLEINE

LE VERRE 3.80

75CL 18.40

BORDEAUX (AOC)

MOUTON CADET

SA ROBE DE COULEUR CERISE NOIRE, INTENSE ET BRILLANTE DÉVOILE UN NEZ DENSE ET RAFFINÉ.

LE VERRE 5.00

75CL 26.00

BLANC

WHITE

QUINCY (AOC)

DOMAINE VINCENT SIRET-COURTEAU.

ARÔMES DE BUIS ET FLEURS BLANCHES, NOTES D'AGRUMES, STYLE CHARNU ET ÉQUILIBRÉ

LE VERRE 4.80

75CL 24.10

MENETOU-SALON (AOC)

DOMAINE CLÉMENT

BOUCHE D'AGRUMES AVEC UNE GRANDE FRAÎCHEUR ET UNE BELLE LONGUEUR

LE VERRE 5.20

37,5CL 15.70

75CL 28.50

COTEAUX DU LAYON (AOC)

VIGNOBLE REGNARD

UN NEZ ÉQUILIBRÉ AUX PARFUMS D'AGRUMES ET DE MIEL QUI NOUS OFFRE DES NOTES DE NOISETTE

LE VERRE 4.80

75CL 25.10

SAUVIGNON (VDF)

PETITE PERRIÈRE

ARÔMES TRÈS MÛRS DE FRUITS JAUNES ET EXOTIQUES, NOTE DE MELON

LE VERRE 3.80

75CL 16.50

SAUVIGNON BLANC (AOC)

MOUTON CADET

UNE EXPLOSION DE FRUITS ET DE FRAICHEUR QUI EXPRIME TOUTE SA TYPICITÉ

LE VERRE 4.60

75CL 22.00

ROSÉ

ROSE

BORDEAUX (AOC)

MOUTON CADET

FRANC, SEC ET NERVEUX EN BOUCHE, IL OFFRE UNE BONNE ENVELOPPE AVEC FINALE TENDUE ET ENROBÉE.

LE VERRE 4.60

75CL 22.00

REUILLY (AOC)

DOMAINE DE REUILLY

BELLE INTENSITÉ AROMATIQUE À DOMINANTE D'ABRICOT, DE PÊCHE BLANCHE ET DE LITCHI

LE VERRE 4.80

75CL 23.90

CÔTE DE PROVENCE (AOC)

LES HAUTS DE MASTEREL

NEZ RICHE AVEC DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES, CERISE, CASSIS, MÛRE ET FRAISE

LE VERRE 4.00

37,5CL 10.10

75CL 17.10

Idéal l'été entre amis

MAGNUM ISOCL 32.20

LES BULLES

BUBBLES

VOUVRAY

BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE.

DOMAINE LE CAPITAINE

LE VERRE 4.20

75CL 22.10

RUINART BRUT

75CL 85.00

PIPER HEIDSIECK

LA FLUTE 9.20

75CL 64.00

MAGNUM ISOCL 140.00



PRIX NET EN EUROS - EXIGER UN REÇU
PRICES IN EUROS - ASK FOR A RECEIPT

LA MAISON ACCEPTE LES RÈGLEMENTS EN ESPÈCES, CHÈQUES, CARTE BANCAIRE, CHÈQUES VACANCES, CHÈQUES RESTAURATION
THE HOUSE ACCEPTS CASH, CHECKS, CB, HOLIDAY VOUCHERS, MEAL VOUCHERS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH

PHOTOS NON CONTRACTUELLES
PHOTOS ARE NON-BINDING

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE :
WWW.MANGER-BOUGER.FR

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE L'ÉQUIPE

L'UNIVERS
CENTRE COMMERCIAL PLACE D'ARC
2 RUE NICOLAS COPERNIC
45 000 ORLÉANS
02.38.80.43.87

HORAIRES OPENING HOURS :
LUNDI AU SAMEDI DE 9H00 À 0H00
MONDAY TO SATURDAY: 9:00 A.M - 0:00 A.M

HORAIRES DE RESTAURATION :
DU LUNDI AU JEUDI
DE 11H45 À 14H30 ET DE 18H45 À 22H00
VENDREDI
DE 11H45 À 14H30 ET DE 18H45 À 23H00
SAMEDI
DE 11H45 À 23H00

MONDAY TO THURSDAY
11:45 A.M-2:30 P.M - 6:45 P.M-10:00 P.M
FRIDAY
11:45 A.M-2:30 P.M - 6:45 P.M-11:00 P.M
SATURDAY
11:45 A.M-11:00 P.M

POUR LES GROUPES
RENSEIGNEMENTS AU 02 38 62 91 06
FOR GROUPS
CALL 02 38 62 91 06

PLUS D'INFORMATIONS
FOR MORE INFORMATION
WWW.GROUPEDEGENNE.COM

VOS REMARQUES NOUS INTÉRESSENT
UNIVERSORLEANS@GROUPEDEGENNE.COM

L'ÉTABLISSEMENT EST TENU DE FERMER SES PORTES À 00H00

Les viandes que nous servons sont d'origine française.
L'information des allergènes
à déclaration obligatoire présents dans nos produits
est disponible auprès du responsable maître d'hôtel
(règlement UE N°1169/2011 relatif à l'information du consommateur)

Brasserie
L'UNIVERS
Depuis 1896

CENTRE COMMERCIAL PLACE D'ARC
2 RUE NICOLAS COPERNIC
45 000 ORLÉANS
RÉSERVATION : 02.38.80.43.87

HORAIRES D'OUVERTURE :
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 9H00 À 0H00

HORAIRES DE RESTAURATION :
DU LUNDI AU JEUDI DE 11H45 À 14H30 ET DE 18H45 À 22H00
VENDREDI DE 11H45 À 14H30 ET DE 18H45 À 23H00
SAMEDI DE 11H45 À 23H00

POUR LES GROUPES RENSEIGNEMENTS
AU 02 38 62 91 06
BRASSERIE L'UNIVERS - ORLÉANS
[f /BRASSERIEUNIVERSORLEANS](https://www.facebook.com/BRASSERIEUNIVERSORLEANS)

NOS AUTRES ÉTABLISSEMENTS

L'UNIVERS - TOURS
8 PLACE JEAN JAURÈS - TOURS
RÉSERVATION : 02.47.05.50.92

LA RENAISSANCE
19 PLACE DU MARTROI - ORLÉANS
RÉSERVATION : 02.38.53.52.00

LE BISTROT
35 PLACE DU MARTROI - ORLÉANS
RÉSERVATION : 02.38.53.28.61

HORIZON 4
2 RUE DE LA CHISTERA - LA CHAPPELLE ST MESMIN
RÉSERVATION : 02.38.66.38.61