




*Brasserie*  
**L'UNIVERS**  
*Depuis 1896*

*Retrouvez nous sur Facebook & Instagram :*

 -  @brasserieuniversorleans

WWW.UNIVERS-RESTAURANT.FR - UN ÉTABLISSEMENT :  *Le Pigeon*



Happy Hours  
-50%

SUR TOUTES LES BOISSONS DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H À 19H  
Bières pression, cocktails, apéritifs, boissons fraîches  
et vins au verre uniquement

## 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, thé vert jasmin	
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 Grapefruit, apricot, strawberry, tomato, apple, pineapple	
LIPTON ICE TEA (25cl)	3.60
ORANGINA (25cl)	3.60
SEVEN UP (33cl)	3.60
SCHWEPES (25cl)	3.60
Agrum, tonic, lemon, mojito	
OASIS TROPICAL (33cl)	3.60
PERRIER (33cl)	3.60
RED BULL (25cl)	4.20
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 lait ou citron	0.40
Supplément rondelle ou sirop	0.40

## BIÈRES Pression

<b>CARLSBERG</b> Bière blonde premium, équilibre entre douceur et amertume	
25cl	3.20
33cl	4.20
50cl	6.00
<b>GRIMBERGEN BLONDE</b> La bière d'abbaye très riche en arôme et généreuse en goût	
25cl	3.80
33cl	4.80
50cl	7.20

<b>GRIMBERGEN ROUGE</b> 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

<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b> 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

<b>PICON BIÈRE</b>	
25cl	4.20
33cl	5.20
50cl	7.00

Supplément sirop

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

<b>PANACHÉ</b>	
25cl	3.40
33cl	4.40
50cl	6.20
<b>MONACO</b>	
25cl	3.40
33cl	4.40
50cl	6.20

**BIÈRE DU MOMENT**  
Demandez à votre serveur

## BIÈRES Bouteilles

<b>CUBANISTO</b> (33cl)	5.90
<b>DESPERADOS</b> (5.9°- 33cl)	6.00
<b>GUINNESS</b> (en surger) (4.2°- 33cl)	4.80
<b>LA CHOUFFE</b> (8°- 33cl)	6.10
Blonde aux notes herbacées et épicées	

0.40



## MOMENT Gourmand



CHOCOLAT CHAUD SUCHARD	3.30
MOKACCINO Mélange café et chocolat avec Chantilly	5.10
CAPPUCCINO "ORIGINAL" Mousse de lait	4.10
MUG CAFÉ VIENNOIS CHANTILLY	4.30
MUG CHOCOLAT VIENNOIS CHANTILLY	4.60
MUG DE LAIT CHAUD	2.80
MUG DE VIN CHAUD AROMATISÉ (d'Octobre à Mars)	3.10

Supplément lait ou citron

0.40

Supplément rondelle ou sirop

0.40



## 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

# COCKTAILS

## 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

**LILOU** (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 sirup

## 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, Schweppes  
Bacardi gold 4cl, pineapple juice, liquid cane sugar, a lime squeezed, Schweppes

**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, 1cl 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, lemonade, a wedge of lime

## SHORT Drinks

**MARGARITA** (9cl) **7.20**  
Tequila Camino Real 4cl, triple sec 2cl, jus de citron  
Tequila Camino Real 4cl, Triple sec 2cl, lemon juice

**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

## BACARDI Mojito

(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 RED BULL** **8.20**  
Bacardi gold 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, red bull  
Bacardi gold 6cl, brown sugar, lime, fresh mint, red bull

**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

**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, lemonade

**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 Beam 6cl brown sugar, lime, fresh mint, Perrier

**AMERICANO** (9cl) **7.20**  
Martini bianco 3cl, Martini Rosso 3cl, Campari 3cl  
Martini bianco 3cl, Martini rosso 3cl, Campari 3cl

**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

## 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, passoa, 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

**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** (2cl) **3.40**

**MARTINI GIN** (8cl) **7.40**

Martini bianco 4cl, gin bulldog 4cl

## 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, limonade



**CAMPARI TONIC** 12cl **6.00**  
Bitter Campari 3cl, Schweppes, 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

**LILLET**  
Bonne France en 1817

CHAMPAGNE  
PIPER-HEIDSIECK

**APEROL**

MOUTON CADET

## Nos Planches à partager

**PLANCHE MIXTE** **14.90**

Rosette, chorizo courbé, jambon blanc, jambon Serrano, crottin de Chavignol, bleu d'Auvergne, camembert, beurre, noix, cornichons, feuilles de saison

Rosette, chorizo, ham, serrano ham, Chavignol goat cheese, 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

**PIZZA FAÇON FLAMMEKUECHE** **10.90**

Base crème, lardons, oignons, servie découpée  
Pizza Flammekueche way, cream, bacon, onions

**PLANCHE ASIATIQUE** **14.90**

2 nems de légumes, 2 samoussas crevettes, 2 aumonières poulet saté, 2 brochettes thai aux crevettes, sauce sweet chili, légumes croquants

2 spring rolls with vegetables, 2 shrimps samosa, 2 purses chicken satay, 2 shrimps Thai skewers, sweet-chili sauce



## WHISKIES & Bourbons

### 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

### LAPHROAIG 10 ANS

2cl.....6.80 4cl.....13.20

### MONKEY SHOULDER

2cl.....4.70 4cl.....9.00

### JACK DANIEL'S HONEY

2cl.....4.10 4cl.....7.70

### ABERLOUR 10

2cl.....4.70 4cl.....9.00

### JACK GENTLEMAN

2cl.....7.00 4cl.....12.70

### JACK SINGLE BARREL

2cl.....6.60 4cl.....12.70

### JIM BEAM

2cl.....3.20 4cl.....6.20

Supplément Red Bull 1.90

Supplément Pepsi, jus de fruit ou tonic 1.20



## DIGESTIFS

Eaux de vies & 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 ABEK6 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

Supplément Red Bull 1.90

GREY GOOSE  
World's Best Tasting Vodka



## Nos SALADES

### LA CHEVRETTE

13.90

Tomates, poires caramélisées, ballotines de crottin de Chavignol, lardons et feuilles de saison

Tomatoes, caramelized pears, Chavignol cheese, bacon and seasonal leaves

### OCEANE

13.90

Crevettes, avocat, saumon fumé, sauce cocktail, pamplemousse et feuilles de saison

Prawns, avocado, smoked salmon, grapefruit, cocktail sauce and seasonal leaves

### TOUR DE PISE

12.90

Brochette de tomates mozzarella marinée au pesto, parmesan, toast de tapenade et feuilles de saison

Skewer of mozzarella tomatoes marinated with pesto parmesan, tapenade toast and seasonal leaves

### LA CAESAR

13.50

Émincé de poulet croustillant, tranche de bacon, tomates, copeaux de parmesan, croûtons, sauce Caesar, feuilles de saison

Fried chicken, slice of bacon, tomatoes, parmesan, croutons, Caesar dressing, seasonal leaves

### LA PARISIENNE

11.50

Tomates, jambon blanc supérieur cuit au torchon, champignons, emmental, œuf dur et feuilles de saison

Tomatoes, white ham, mushrooms, emmental, boiled egg and seasonal leaves

### LA GEISHA

14.50

Tomates, courgette râpée, carotte râpée, 2 nems de légumes, 2 samoussas crevettes, 2 aumonnières poulet saté, 2 brochettes thaï aux crevettes, sauce sweet chili, légumes croquants

Tomatoes, grated zucchini, grated carrot, 2 vegetable rolls, 2 shrimp samosas, 2 satin chicken aumonnières, 2 Thai shrimp skewers, sweet chili sauce, crunchy vegetables

### LA HALLE

11.00

Tomates, lardons, œuf poché, croûtons, pommes de terre sautées, feuilles de saison

Tomatoes, bacon, poached egg, croutons, fried potatoes, seasonal leaves

## Nos Planches à partager

### PLANCHE MIXTE

14.90

Rosette, chorizo courbé, jambon blanc, jambon Serrano, crottin de Chavignol, bleu d'Auvergne, camembert, beurre, noix, cornichons, feuilles de saison

Rosette, chorizo, ham, serrano ham, Chavignol goat cheese, 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

### PIZZA FAÇON FLAMMEKUECHE

10.90

Base crème, lardons, oignons, servie découpée

Pizza Flammekueche way, cream, bacon, onions

.....

### PLANCHE ASIATIQUE

14.90

2 nems de légumes, 2 samoussas crevettes, 2 aumonnières poulet saté, 2 brochettes thaï aux crevettes, sauce sweet chili, légumes croquants

2 spring rolls with vegetables, 2 shrimps samosa, 2 purses chicken satay, 2 shrimps Thai skewers, sweet-chili sauce

Happy Hours

-50%

SUR TOUTES LES BOISSONS DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H À 19H  
Bières pression, cocktails, apéritifs, boissons fraîches et vins au verre uniquement





## PIZZAS

### LA MARGARITA 9.90

Base tomate, mozzarella fraîche, filet d'huile d'olive au basilic et roquette

Base tomato, mozzarella, oregano, tomato base, fresh mozzarella, olive oil fillet with basil and arugula

### LA CALZONE 13.50

Ouverte ou en chausson : Base tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, œuf, origan servie avec feuilles de saison

Open or liner : Base tomato, ham, egg, mushrooms mozzarella, oregano, served with seasonal leaves

### LA 7EVEN 13.50

Base tomate, chèvre, parmesan, mozzarella, emmental, camembert, bleu d'Auvergne, cheddar

Base tomato, goat, parmesan, mozzarella, emmental, camembert, blue cheese, cheddar

### LA HAWAÏENNE 12.90

Base tomate, mozzarella, jambon blanc et ananas

Base tomato, mozzarella, ham and pineapple

### LA PIZZA FAÇON FLAMMEKUECHE 10.90

Base crème, lardons, oignons, servie découpée

Pizza Flammekueche way, cream, bacon, onions

### 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, oignons rouges caramélisés au miel, chèvre, mozzarella, feuilles de saison

Base cream, grilled bacon, caramelized red onions with honey, goat cheese, mozzarella and seasonal leaves

### LA CANNIBALE 13.90

Base tomate, mozzarella, viande hachée, merguez, poivrons, oignons rouges et œuf

Base tomato base, mozzarella, minced meat, merguez, peppers, red onions and egg

*Ingédients supplémentaires :*

Rentrant dans la composition des pizzas = 1€

*Autres ingrédients :*

Voir avec un membre de l'équipe de salle

## SNACKING

*Servis avec des Frites*

SERVED WITH FRESH FRIES

### 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

### CHICKEN & CHIPS 12.90

Filets de poulet panés frits et sauce barbecue

Fried chicken fillet and BBQ sauce

### FISH & CHIPS 12.50

Filets de cabillaud frits, sauce tartare

Fried cod fillet with tartar sauce

### CLUB SANDWICH 11.50

Servi froid - Pain de mie toasté, cheddar, tomates, jambon blanc, sauce ranch, œuf dur, feuilles de saison

Served cold - Toasted sandwich bread, cheddar, tomato, ham, ranch sauce, boiled egg and 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



## BURGER ARTISANAL

*Servis avec des Frites*

SERVED WITH FRESH FRIES

### L'ORIGINAL

Bun's brioché, sauce burger, tomate, oignons rouges, cheddar, coleslaw, steak haché 150g environ, bacon, feuilles de saison

Bun's, burger sauce, tomato, red onions, cheddar, coleslaw, about 150g minced beef, bacon, seasonal leaves

🍔:13.10

🍔:16.10

### L'ITALIEN

Bun's brioché, sauce burger, tomate, oignons rouges, coleslaw, steak haché 150g environ, mozzarella, jambon serrano et roquette

Bun's brioche, burger sauce, tomato, red onions, coleslaw, about 150g minced beef, mozzarella, serrano ham and arugula

🍔:14.90

🍔:17.10

### LE FISH BURGER

Bun's brioché, sauce burger, tomate, oignons rouges, cheddar, coleslaw, filets de cabillaud frits, sauce tartare, feuilles de saison

Buns, burger sauce, tomato, red onions, cheddar, coleslaw, fried cod, tartar sauce, seasonal leaves

🍔:13.50

🍔:16.30

### LE COCORICO

Bun's brioché, sauce burger, tomate, oignons rouges, cheddar, coleslaw, filets de poulet croustillants, sauce barbecue, feuilles de saison

Buns, burger sauce, tomato, crispy chicken, cheddar, red onions, coleslaw, barbecue sauce, seasonal leaves

🍔:13.50

🍔:16.70

### BLUE CHEESE OU BLACK PEPPER

Bun's brioché, sauce burger, tomate, oignons rouges, cheddar, coleslaw, steak haché 150g environ, bacon, sauce bleu d'Auvergne ou sauce au poivre, feuilles de saison

Bun's, burger sauce, tomato, red onions, cheddar, coleslaw, about 150g minced beef, bacon, blue cheese or black pepper sauce, seasonal leaves

🍔:13.90

🍔:16.90

*Sauce supplémentaire :*

*Au choix :* Béarnaise, poivre, bleu d'Auvergne, tartare, barbecue, sweet-chili

0.50€



**EAUX**



VITTEL

50cl ..... 3.70 1l ..... 4.50



PERRIER FINES BULLES

50cl ..... 3.70 1l ..... 4.50



SANPELLEGRINO

SAN PELLEGRINO

50cl ..... 3.70 1l ..... 4.50

SERVICES UNIQUEMENT EN RESTAURATION



## BOUCHERIE

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE  
ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX  
ALL OUR MEATS ARE SERVED  
WITH SAUCE AND VEGETABLE AT CHOISE

**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 18.90**  
Pièce de boeuf de 300g environ fondante et  
goûteuse  
300g piece of beef tender and tasty

**CONFIT DE CANARD 14.90**  
Cuisse confite à la graisse de canard, poêlée  
de pommes de terre  
Leg confit in duck fat, fried potatoes, fresh garlic

**ANDOUILLETTE DE JARGEAU 13.90**  
Confit d'échalotes, frites et feuilles de saison  
Shallot confit, fries and seasonal leaves

**CARPACCIO DE BOEUF 15.90**  
Copaux de parmesan, pesto, tomates confites,  
frites et feuilles de saison  
Parmesan shavings, pesto, candied tomatoes, fries  
and seasonal leaves

**TARTARE CHAROLAIS  
COUPÉ AU COUTEAU 15.10**  
Viande hachée de 180g environ, préparée ou  
poêlée 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

## RISOTTOS

**À L'ANDALOUSE 14.50**  
Crevettes, chorizo, tuile de parmesan  
Chorizo shrimp, parmesan cheese

**À LA ROMAINE 14.50**  
Poulet, tomates confites, tuile de parmesan  
Chicken, confit tomatoes, parmesan cheese

## PÂTES

**TAGLIATTELLES CARBONARA 11.50**  
Tagliatelles fraîches, lard fumé, crème fraîche,  
jaune d'œuf et copeaux de parmesan  
Fresh tagliattella, bacon, cream, egg yolk, shaved  
parmesan

**TAGLIATTELLES  
AUX DEUX SAUMONS 14.50**  
Tagliatelles fraîches, saumon frais, saumon  
fumé, crème fraîche et copeaux de parmesan  
Fresh tagliattella, fresh salmon, smoked salmon,  
crème fraîche and shavings of parmesan

## POISSONS

**PAVÉ DE SAUMON 15.90**  
Pavé de saumon (200g environ) cuit vapeur,  
pesto, riz blanc  
Steam salmon steak (200g approx), pesto, rice

**TARTARE ASIATIQUE 16.90**  
Tartare de saumon coupé au couteau, sauce  
vierge et riz blanc  
Salmon tartare cut with a knife, virgin sauce and white rice

## 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 FEUILLES 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, légumes au choix  
Strasbourg sausage

**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

Gaufre sucre ou nutella  
Sugar or nutella waffle

### Les Cuissons

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

BLEU

SAIGNANT

À POINT

BIEN CUIT

### Sauces

NOS VIANDES SONT SERVIES  
AVEC UNE SAUCE AU CHOIX :

Barbecue, béarnaise, poivre, tartare,  
bleu d'Auvergne, sweet chili

Sauce supplémentaire : 1€

### Légumes

LES LÉGUMES ÉGALEMENT  
DISPONIBLES SONT :

Pommes de terre sautées, frites, tagliatelles,  
haricots verts, riz, feuilles de saison

Portion de légumes hors plat : 2,80€



*Ici, c'est du*  
**FAIT MAISON**

## DESSERTS & Fromages

### 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

### 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

### CRÈME BRÛLÉE 5.90

À la vanille Bourbon  
Crème brûlée bourbon vanilla

### 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

### ILE FLOTTANTE 5.90

Oeufs à la neige sur crème anglaise, caramel et amandes grillées

Egg snow on custard, caramel and grilled almonds

### FONDANT COEUR COULANT 6.90

Crème anglaise et sa glace vanille  
Chocolate fondant with custard and vanilla ice cream

## NOS COUPES Glacées

### 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

### COUPE 1 BOULE 2.00

1 scoop

### COUPE 2 BOULES 4.00

2 scoops

### COUPE 3 BOULES 5.50

3 scoops

### 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 selon saison, 3 boules de glace vanille, coulis de fruits rouges, biscuit et chantilly

Strawberries or peaches 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, peppermint, 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 CAFÉS 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 ?*  
**DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR !**

GAUFRE,  
GLACE  
OU DESSERT



Brasserie  
**L'UNIVERS**  
Depuis 1896



**CENTRE COMMERCIAL PLACE D'ARC  
2 RUE NICOLAS COPERNIC - ORLÉANS  
RÉSERVATION : 02.38.80.43.87**

**HORAIRES D'OUVERTURE :**  
Ouvert du Lundi au Samedi à partir de 9h00

**HORAIRES DE RESTAURATION :**  
Du Lundi au vendredi de 11h45 à 14h30 et à partir de 18h45  
Samedi de 11h45 à 15h et à partir de 18h45

**POUR LES GROUPES RENSEIGNEMENTS AU 02 38 62 91 06**

*Retrouvez nous sur Facebook & Instagram :*

 -  @brasserieuniversorleans

*Nos autres établissements :*

**LE BISTROT**  
35 place du Martroi - Orléans  
Réservation : 02 38 53 28 61

**LA RENAISSANCE**  
19 Place du Martroi - Orléans  
Réservation : 02 38 53 32 00

**L'UNIVERS - TOURS**  
8 Place Jean Jaures - Tours  
Réservation : 02 47 05 50 92

**LES RELAIS D'ALSACE**  
48 Rue nationale - Tours  
Réservation : 02 47 05 66 84

*Découvrez notre*  
**CARTE DE FIDÉLITÉ**



**Demandez-la  
À VOTRE  
SERVEUR !**

**BON D'ACHAT  
RÉDUCTIONS  
CADEAUX  
SURPRISES !**

*Dès septembre 2018*