

Brasserie
L'UNIVERS
Depuis 1896

Tours

WWW.UNIVERS-RESTAURANT.FR - UN ÉTABLISSEMENT :





BOISSONS Chaudes

CAFÉ EXPRESSO CELLINI OU DÉCAFÉINÉ	1.80
CAFÉ ALLONGÉ CELLINI	1.90
DOUBLE EXPRESSO CELLINI OU DÉCAFÉINÉ	3.40
NOISETTE	2.00
CRÈME	3.40
THÉ BARONNY'S	3.60
Vanille, caramel, fruit rouge, ceylan, menthe, jasmin, earl grey	
INFUSIONS BARONNY'S	3.60
Verveine, tilleul, menthe	
CHOCOLAT CHAUD SUCHARD	3.50
MUG CHOCOLAT À L'ANCIENNE	4.80
(d'Octobre à Mars)	
MOKACCINO	3.10
Mélange café et chocolat avec Chantilly	
CAPUCCINO "ORIGINAL"	4.10
Mousse de lait	
CAFÉ VIENNOIS CHANTILLY	4.70
CHOCOLAT VIENNOIS CHANTILLY	4.90
MUG DE LAIT CHAUD	2.60
MUG DE VIN CHAUD AROMATISÉ	3.90
(d'Octobre à Mars)	
IRISH COFFEE	7.20
Whisky (4cl), sucre de canne, chantilly et café	
<i>Supplément lait ou citron</i>	0.30

SMOOTHIES (33cl)	7.50
Mangue, fraise framboise ou coco	
MILKSHAKES (33cl)	7.50
Mangue, fraise, framboise ou coco	

PEPSI (33cl)	3.50
PEPSI MAX (33cl)	3.50
JUS DE FRUITS PAMPRYL (25cl)	3.50
Orange, pamplemousse, ACE, abricot, poire, fraise, tomate, raisin, pomme, ananas	
Orange, grapefruit, ACE, abricot, pear, strawberry, tomato, grape, apple, pineapple	
LIPTON ICE TEA (25cl)	3.50
ORANGINA (25cl)	3.50
SEVEN UP (25cl)	3.50
SCHWEPES (25cl)	3.50
Agrum, tonic, lemon, mojito	
FANTA ORANGE OU CITRON (33cl)	3.70
TOURTEL TWIST (25cl)	3.70
Citron ou agrum	
PERRIER (33cl)	3.70
RED BULL (25cl)	4.40
ORANGE OU CITRON PRESSÉ	4.00
RICOLÈS (25cl)	3.50
CACOLAC (25cl)	3.40
VITTEL (25cl)	3.30
LIMONADE (25cl)	3.20
LAIT, SIROP À VOTRE GOÛT (25cl)	3.00
LAIT FROID (25cl)	2.80
Glass of milk	
SIROP A L'EAU (25cl)	2.60
« Sirop Fuego » : 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	
DIABOLO (25cl)	3.50
<i>Supplément rondelle ou sirop</i>	0.30



LES CAFÉS Gourmands

CAFÉ GOURMAND	6.50
Café ou allongé avec trois mignardises	
CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR	7.20
Noisette, Thé, Capuccino, chocolat, crème avec trois mignardises	

BOISSONS Fraîches

BIÈRES Pression

BIÈRES Bouteilles

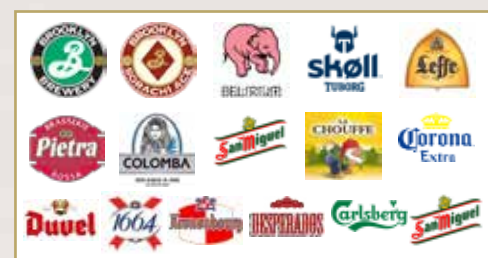
STELLA ARTOIS	
25cl.....	3.40
33cl.....	4.40
50cl.....	6.30
<i>Supplément shot Kilbeggan</i>	1.50
HOEGAARDEN	
25cl.....	4.00
33cl.....	5.20
50cl.....	7.30
LEFFE BLONDE	
25cl.....	4.30
33cl.....	5.80
50cl.....	7.70
LEFFE RUBY	
25cl.....	4.40
33cl.....	5.40
50cl.....	8.40
LEFFE RITUEL	
25cl.....	5.30
33cl.....	7.00
50cl.....	9.90
GUINNESS (en surger)	
33cl.....	6.50
PANACHÉ	
25cl.....	3.60
33cl.....	4.60
50cl.....	6.50
MONACO	
25cl.....	3.60
33cl.....	4.60
50cl.....	6.50
STELLA SIROP	
25cl.....	3.60
33cl.....	4.60
50cl.....	6.50

BIÈRE DU MOMENT

Voir affichage en salle

<i>Supplément sirop Fuego</i>	0.30
« Sirop Fuego » : 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	

DESPERADOS (5.9° - 33cl)	6.60
DELIRIUM TREMENS (9° - 33cl)	7.60
CORONA (5.9° - 33cl)	6.60
1664 (5.5° - 33cl)	5.90
SAN MIGUEL FRESCA (4.4° - 33cl)	6.60
LA BÊTE (8° - 33cl)	6.60
DUVEL (7° - 33cl)	6.60
CARLSBERG (5° - 33cl)	6.60
Blonde aux arômes fruités	
SKØLL (6° - 33cl)	6.60
Bière tendance aromatisée vodka et agrumes	
PIETRA ROSSA (6.5° - 33cl)	6.90
Bière rouge puissante et gourmande	
PIETRA COLOMBA (5° - 33cl)	6.90
Bière blanche légère et fraîche	
KRONENBOURG TIGRE BOCK	5.90
Brune et douce en arômes (6.3° - 27.5cl)	
LA CHOUFFE (4.2° - 33cl)	6.70
Blonde aux notes herbacées et épicées	
BROOKLYN LAGER (5.2° - 35.5cl)	6.60
Bon équilibre entre la saveur vodka, le sucré et l'acide avec une légère amertume	
BROOKLYN SORACHI ACE (7.6° - 35.5cl)	7.60
Houblon japonais révèle de puissantes qualités aromatiques	
CUVÉE DES TROLLS (7.5° - 25cl)	6.60
Blonde ronde fruitée et équilibrée	
KRONENBOURG PUR MALT	5.10
Sans alcool (- de 1% - 25cl)	



LES CRÊPES

SELON LA PÉRIODE

AU SUCRE	3.50	NUTELLA BANANE	5.90
À LA CONFITURE	3.90	CHOCOLAT CHANTILLY	4.90
À LA CHANTILLY	3.90	CHOCOLAT	3.90
NUTELLA	5.20	CARAMEL	4.90
NUTELLA CHANTILLY	5.50	& brisures de spéculos	

COCKTAILS

MOCKTAILS

PRETTY IN PINK (28cl)	6.90
Orange, ananas, cranberry, jus de citron, sucre de canne liquide, mix fruit coco, grenadine	
Orange, pineapple, lemon and cranberry juice, brown sugar, coconut puree, grenadine	
LILLOU (28cl)	6.90
Pamplemousse rose, orange, abricot, jus de citron, sirop de pomme	
Grappefruit, orange, apricot and lemon juice, and apple syrup	
DÉLICE BONBON (28cl)	6.90
Jus d'ananas, sirop de fraise bonbon, crème chantilly	
Pineapple juice, strawberry candy syrup, whipped cream	
VIRGIN MOJITO (33cl)	6.90
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, limonade	
Brown sugar, fresh mint, lime and lemonade	
VIRGIN COLADA (28cl)	6.90
Jus d'ananas, mix fruit coco Monin, dash de fraise	
Pineapple juice, mix fruit Monin coconut, strawberry dash	

LONG Drinks

GIN FIZZ (21cl)	7.50
Gin Bulldog original 4cl, dash de jus de citron	
Sucre de canne liquide, Perrier	
Bulldog Gin 4cl, lemon juice, Sugar cane liquid, Perrier	
GIN TONIC (14cl)	7.40
Gin Bulldog 4cl, Schweppes tonic 10cl, zeste de citron vert	
Bulldog Gin 4cl, Schweppes tonic 10cl, lime peel	
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)	7.50
Vodka Eristoff 4cl, jus de tomate, céleri, citron en rondelle, servi avec ses sauces (tabasco, sauce anglaise, sel de céleri)	
Eristoff vodka 4cl, tomato juice, celery, lemon into slices, tabasco, Worcestershire sauce, celery salt, pepper	
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 lemon squeezed, Schweppes	
TÉQUILA SUNRISE (21cl)	7.20
Tequila Camino Real 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine	
Tequila Camino Real 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	

SHORT Drinks

DAÍQUIRI (9cl)	7.20
Bacardi gold 4cl, dash jus de citron vert, sucre de canne, triple sec 2cl	
Bacardi gold 4cl, lime juice, cane sugar, triple sec 2cl	
TI PUNCH (6cl)	7.20
Rhum 3 rivières 4cl, citron vert, sucre de canne liquide	
Rum 55° 4cl, lime, brown sugar	
CAÏPIRINHA (6cl)	7.20
Cachaça Sagatiba 4cl, citron vert, sucre cassonade	
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 ENERGIE	8.70
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 Piper Heidsieck 6cl	
BACARDI MOJITO FRUIT	8.70
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	
MOJITO JIM BEAM	9.10
Jim Beam 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier	
Jim Beam 6cl brown sugar, lime, fresh mint, Perrier	

CAMPARI TONIC (12cl)	6.60
Campari, Schweppes tonic et quartier de citron vert	
Campari, Schweppes tonic, lime	
COSMOPOLITAN (14cl)	7.50
Vodka Eristoff 4cl, Cointreau 2cl, jus de cranberry, jus de citron vert	
Eristoff vodka 4cl, Cointreau 2cl, cranberry, lime	

ST GERMAIN HUGO (13cl)	7.50
St Germain 3.5cl, Martini Prosecco 5cl, eau pétillante, citron vert	
St Germain 3.5cl, Martini Prosecco 5cl, water, lime	

LE MARTINI ROYALE BIANCO (15cl)	8.00
Prosecco 10cl, Martini Bianco 5cl, un quartier de citron vert, menthe	
Prosecco 10cl, Martini Bianco 5cl, lime, mint	

LE VELVET ELVIS (21cl)	7.40
Chambord 2cl, Gentleman Jack 3cl, sucre liquide, citron et limonade	
Chambord 2cl, Gentleman Jack 3cl, sugar cane liquid, lime, lemonade	

JIM BEAM KENTUCKY SPLASH (12cl)	7.40
Bourbon 4cl, Limonade 8cl et citron vert	
Bourbon 4cl, limonad 8cl, lime	

THE HULK (12cl)	7.30
Au shaker, lait 2cl, Midori, vodka Eristoff 2cl, feuilles de menthe	
Shaker, 2cl milk, Midori, Eristoff vodka 2cl, mint leaves	

AMERICANO (9cl)	7.00
Martini Bianco 3cl, Martini Rosso 3cl, Campari 3cl	
Martini Bianco 3cl, Martini Rosso 3cl, Campari 3cl	

BLUE VODKA (9cl)	7.70
Vodka Eristoff 4cl, jus de citron vert, sucre de canne liquide, Curaçao bleu 2cl	
Eristoff vodka 4cl, lime, sugar cane liquid, blue Curaçao 2cl	

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

APÉRITIFS



APEROL SPRITZ (12cl)	6.90
Prosecco, Apérol, Eau Gazeuse	
Prosecco, Aperol, Sparkling Water	
GREEN CADET (12cl)	6.90
Mouton Cadet Sauvignon Blanc, Sucre de Canne, Citron Vert	
Mouton Cadet Sauvignon Blanc, Cane Sugar & Lime	



COUPE DE PIPER HEIDSIECK (12cl)	9.00
--	-------------

KIR :	
SAUVIGNON TOURAIN (12cl)	3.90
VOUVRAY BRUT (12cl)	4.30
PIPER HEIDSIECK (12cl)	9.30
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, griotte.	
Passoa, violette, litchi	
Blackcurrant, blackberry, raspberry, peach, cherry.	
Passoa, violet, passion fruit, litchi	

CAMPARI (6cl)	4.10
----------------------	-------------

SUZE (6cl)	4.00
-------------------	-------------

MARTINI (6cl)	4.20
Rosso, Bianco, Rosato	

MUSCAT (6cl)	4.30
---------------------	-------------

PORTO BLANC ET ROUGE (6cl)	3.40
-----------------------------------	-------------

COUPE DE VOUVRAY (12cl)	4.00
--------------------------------	-------------

RICARD (2cl)	3.40
---------------------	-------------

LILLET ORIGINAL (6cl)	3.90
Lillet rosé, rondelle d'orange	

LILLET LIMONADE (6cl)	4.50
Lillet rosé, limonade	

LILLET MOJITO (14cl)	7.50
Lillet rosé (6cl), citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier	

Nos Planches à partager

CHEESY BREAD	8.90
---------------------	-------------

Pâte à pizza cuite au four, gratinée à la mozzarella, pesto maison à l'huile d'olive vierge, fleur de sel de Guérande

Baked pizza dough, baked with mozzarella, homemade pesto with virgin olive oil, fleur de sel of Guérande

FROMAGÈRE	9.50
------------------	-------------

St Maure de Touraine AOP, Camembert au lait cru de Normandie AOP, bleu d'Auvergne AOP, Reblochon de Savoie AOP, beurre

St Maure goat cheese AOP, Camembert of Normandy AOP, blue cheese of Auvergne AOP, Roblochon of Savoy AOP, served with butter

MAXI NEMS	x8 : 9.90 x16 : 15.90
------------------	------------------------------

Nems frais de porc accompagnés de ses feuilles de saison et sa sauce

Fresh pork nems with seasonal leaves and sauce

ESCARGOTS	x6 : 8.90 x12 : 14.90
------------------	------------------------------

Escargots de Bourgogne au beurre persillé

Bourgogne Escargots with Parsley Butter

FOIE GRAS DE CANARD MAISON	14.90
-----------------------------------	--------------

Foie gras de canard maison au muscat, toast, sel de Guérande et poivre du moulin

Home-made duck foie gras with muscat, toast, Guérande salt and freshly ground pepper

PIZZA FAÇON FLAMMEKUECHE	9.90
---------------------------------	-------------

Base crème, lardons, oignons, servie découpée

Pizza Flammekueche way, base cream, bacon, onions

PLANCHE US MARSHALL	12.50
----------------------------	--------------

3 Onion rings, 3 chicken wings, 3 brochettes de poulet, 3 mozzarella stick, sauce barbecue

3 Onion rings, 3 chicken wings, 3 chicken kebab, 3 mozzarella sticks, BBQ sauce

ASSIETTE DE CREVETTES FRAÎCHES	14.90
---------------------------------------	--------------

Environ 300gr, selon arrivage

300gr of fresh shrimp, depending on arrivals

PLANCHE ASIATIQUE	12.90
--------------------------	--------------

4 nems de légumes, 4 samoussa crevettes, 4 aumônières poulet saté, chips de crevettes

4 spring rolls with vegetables, 4 shrimp samosa, 4 purses chicken satay, shrimp chips

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ	14.90
-------------------------------	--------------

Tranches de saumon fumé, tartines de pain grillé, fromage frais, citron

Slices of smoked salmon, toast, lemon, fresh cheese

PLANCHE MIXTE	15.90
----------------------	--------------

Crottin St Maure de Touraine AOP, Camembert au lait cru de Normandie AOP, bleu d'Auvergne AOP, rosette de Lyon, jambon blanc supérieur cuit au torchon, jambon Serrano affinage 12 mois, chorizo, rillettes, cornichon et beurre

St Maure goat cheese, Camembert of Normandy AOP, blue cheese of d'Auvergne AOP, rosette of Lyon, higher ham cooked in cloth, Serrano ham refining 12 months, chorizo, rillettes, gherkin and butter

ASSIETTE ROSE	21.90
----------------------	--------------

Langoustines, crevettes et mayonnaise selon arrivage

Scampi, shrimp and mayonnaise according arrival

PLANCHE RUSTIQUE	9.50
-------------------------	-------------

Rosette de Lyon, jambon blanc supérieur cuit au torchon, jambon Serrano affinage 12 mois, chorizo, rillettes, cornichon et beurre

Rosette of Lyon, higher ham cooked in cloth, Serrano ham refining 12 months, chorizo, rillettes, gherkin and butter

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.....7.70

KILBEGGAN (IRISH)

2cl.....3.20 4cl.....6.00

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

JACK GENTLEMAN

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

JACK SINGLE BARREL

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

JIM BEAM WHITE

2cl.....3.40 4cl.....6.40

JIM BEAM SIGNATURE CRAFT 12 ANS 4cl 9.40

Supplément Energy drink 1.70

Supplément Pepsi, jus de fruit ou tonic 1.00



DIGESTIFS

Eaux de vies & liqueurs

BACARDI GOLD 4cl 6.00

VODKA ERISTOFF 4cl 6.00

VODKA GREY GOOSE 4cl 6.70

TÉQUILA CAMINO REAL 4cl 6.00

GIN BULLDOG 4cl 6.00

GET 27 & GET 31 4cl 6.00

MALIBU 4cl 6.00

BAILEY'S 4cl 6.00

COINTREAU 4cl 6.00

CALVADOS 4cl 6.70

COGNAC ABK6 (VSOP) 4cl 6.70

POIRE 4cl 6.40

RHUM DIPLOMATICO 4cl 7.40

PISANG AMBON ET SOHO 4cl 5.70

MIDORI Liqueur de melon 4cl 5.70

Supplément Sodas / jus de fruits 1.00

Supplément Energy drink 1.70



ENTRÉES

PETITE ASSIETTE ROSE 14.90

Langoustines, crevettes et mayonnaise selon arrivage
Scampi, shrimp and mayonnaise according arrival

DEMI-CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI 8.90

Demi Camembert au lait cru de Normandie AOP
Servi avec ses tartines de pain grillé, pot de miel
Half roasted Camembert of Normandy AOP, served with toast and honey

ASSIETTE DE MELON 8.90

Et son jambon Serrano affinage 12 mois (selon arrivage)
Duo of melon and Serrano ham refining 12 months (depending on availability)

ESCARGOTS x6 : 8.90 x12 : 14.90

Escargots de Bourgogne au beurre persillé
Bourgogne Escargots with Parsley Butter

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 10.50

Tranches de saumon fumé, tartines de pain grillé, citron, fromage frais

Slices of smoked salmon, toast, lemon, fresh cheese

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 14.90

Foie gras de canard maison au muscat, toast, sel de Guérande et poivre du moulin

Home-made duck foie gras with muscat, toast, Guérande salt and freshly ground pepper

LES SALADIERS

CHEZ NOUS LES FEUILLES DE SAISON SONT LAVÉES ET ÉPLUCHÉES PAR NOS SOINS
WITH US, SEASONAL LEAVES ARE WASHED AND PEELED BY US

LA HALLE 11.90

Feuilles de saison, tomates, lardons, œuf poché, croutons, pommes de terre sautées

Seasonal leaves, tomatoes, bacon, poached egg, croutons, fried potatoes

MALATYA 13.50

Feuilles de saison, pain pita, oignons rouges, œuf, tomates, sauce raïta, viande kebab, poivrons grillés, concombre, menthe

Seasonal leaves, pita bread, red onion, egg, tomatoes, raita sauce, kebab meat, roasted peppers, cucumber, mint

SWEET CHILI 14.50

Feuille de saisons, nems frais de porc, tomates, concombres, sauce sweet chili, menthe

Seasonal leaves, fresh pork nems, tomatoes, cucumbers, sweet chili sauce, mint

LA SAINTE MAURE 13.50

Feuilles de saison, tomates, poitrine fumée, toast de Sainte Maure de Touraine, poires caramélisées

Seasonal leaves, tomatoes, bacon, St Maure goat cheese toast, caramelized pears

LA TOUR DE PISE 13.90

Feuilles de saison, brochette de tomates et mozzarella arrosée au pesto, jambon Serrano affinage 12 mois, parmesan AOP

Seasonal leaves, tomatoes and mozzarella stick watered in pesto, parmesan cheese AOP, Serrano ham refining 12 months

LA COBB'S 13.70

Feuilles de saison, tomates, emincé de poulet, poitrine fumée, emmental affiné, roquefort, croutons, œuf poché, sauce Caesar

Seasonal leaves, tomatoes, sliced chicken, bacon, refined emmental, blue cheese, croutons, poached egg, Caesar dressing

LA PARISIENNE 13.10

Feuilles de saison, tomates, jambon blanc supérieur cuit au torchon, champignons, emmental, oeuf dur

Seasonal leaves, tomatoes, higher ham cooked in cloth, mushrooms, emmental, hard-boiled egg

SALADE ESTIVALE 13.90

Feuilles de saison, jambon Serrano affinage 12 mois, melon, tartare de tomates, parmesan AOP, gressin

Seasonal leaves, Serrano ham refining 12 months, melon, tomato tartar, parmesan cheese AOP, gressin

LA SEVILLANE 14.50

Feuilles de saison, brochette de St Jacques et chorizo, saumon fumé mariné maison au basilic, tartare de tomate

Seasonal leaves, Scallops and chorizo, homemade smoked salmon marinated in basil, tomato tartare

LA NORVÉGIENNE 15.90

Feuilles de saison, saumon fumé mariné maison au basilic, crevettes, langoustines, crème ciboulette, tartare de tomate

Seasonal leaves, homemade smoked salmon marinated in basil shrimps, langoustines, chive cream, tomatoes tartare

LA GEISHA 13.90

Tomate, courgette râpée, carotte râpée, 2 nems de légumes, 2 samoussa crevettes, 2 aumônières poulet saté, 2 brochettes de poulet curry rouge, graines de sésame, sauce sweet chili, menthe fraîche, feuilles de saison

Tomato, grated zucchini, grated carrot, 2 spring rolls with vegetables, 2 shrimps samosa, 2 purses chicken satay, 2 of red curry chicken skewers, shrimp chips, sesame seeds, sweet chili sauce, fresh mint, seasonal leaves



PIZZAS

MARGARITA 9.90
Sauce tomate, Mozzarella rapée et origan
Tomato sauce, grated Mozzarella, oregano

LA REINE 10.90
Sauce tomate, champignons, Mozzarella, jambon supérieur cuit au torchon
Tomato sauce, mushrooms, Mozzarella, higher ham cooked in cloth

LA CALZONE 12.90
Ouverte ou fermée : sauce tomate, champignons, Mozzarella, jambon supérieur cuit au torchon, œuf
Open or liner : tomato sauce, mushroom, Mozzarella, higher ham cooked in cloth, egg

ISTANBUL 12.90
Sauce tomate, Mozzarella, merguez, viande kebab, poivron grillé, œuf, origan
Tomato sauce, Mozzarella, spicy sausage, meat kebab, grilled pepper, egg, oregano

LA CANNIBALE 13.50
Base tomate, champignons et oignons rouges, viande hachée en persillade
Base tomato, mushroom, red onions, minced meat with parsley

LA 4 FROMAGES 13.90
Base tomate, Mozzarella, Reblochon de Savoie AOP, Camembert au lait cru, bleu d'Auvergne AOP
Base tomato, Mozzarella, Roblochon of Savoy AOP, Camembert, blue cheese

VÉGÉTARIENNE 11.90
Base tomate, aubergine grillée, poivron, courgette râpée, tomate, Mozzarella, pesto, herbes de provence
Base tomato, roasted eggplant, peppers, grated zucchini, tomato, Mozzarella, pesto, herbs de provence

LA 4000 MÈTRES 14.50
Base crème, oignons, jambon Serrano affinage 12 mois, jambon supérieur cuit au torchon, rosette, pomme de terre, Reblochon de Savoie AOP, mozzarella
Base cream, onions, Serrano ham refining 12 months, higher ham cooked in cloth, rosette, potatoes, Roblochon of Savoy AOP, Mozzarella

ANDALOUSE 13.90
Base crème, saumon frais, noix de St Jacques, romarin, citron, fromage frais et piment d'Espelette
Cream, fresh salmon, St Jacques, rosemary, lemon, fresh cheese and Espelette pepper

Ingrédients supplémentaires :
Reentrant dans la composition des pizzas = 1€

Autres ingrédients :
Voir avec un membre de l'équipe de salle



BURGER ARTISANAL

Servis avec des Frites

PAIN ARTISANAL FAIT PAR *Steff Le Boulanger*
SERVED WITH FRESH FRIES

L'ORIGINAL 13.90  : 17.90

Pain burger artisanal fait par Steff le boulanger, sauce burger, coleslaw, tomate, cheddar, oignon rouge, feuilles de saison, steak haché environ

Artisan burger bread, burger sauce, coleslaw, tomato, cheddar, red onion, seasonal leaves, minced beef

LE FISH BURGER 14.30  : 18.30

Pain burger artisanal, sauce burger, tomate, oignon rouge, cheddar, coleslaw, filet de cabillaud frit, sauce tartare maison, feuilles de saison

Artisan burger bread, burger sauce, tomato, onion red, cheddar, coleslaw, cod fillet, fried, homemade tartar sauce, season leaves

CHICKEN BURGER 14.30  : 18.30

Pain burger artisanal, sauce burger, coleslaw, tomate, cheddar, oignon rouge, feuilles de saison, filet de poulet croustillant, sauce barbecue

Artisan burger bread, burger sauce, tomato, red onion, cheddar, coleslaw, crispy chicken fillet, barbecue sauce

BLUE CHEESE ou PEPPER 16.20  : 20.20

Pain burger artisanal, coleslaw, tomate, cheddar, oignon rouge, feuilles de saison, bacon, steak haché, sauce au choix roquefort ou poivre noir

Artisan burger bread, burger sauce, coleslaw, tomato, cheddar, red onion, seasonal leaves, bacon, minced beef, about choice of sauce with black pepper or blue cheese

LE MONTAGNARD 16.90  : 20.90

Pain burger artisanal, sauce burger, coleslaw, tomate, cheddar, oignon rouge, feuilles de saison, bacon, crème de reblochon, galette de pomme de terre, steak haché

Artisan burger bread, burger sauce, coleslaw, tomato, cheddar, red onion, seasonal leaves, bacon, cream roblochon, potato, minced beef

Sauce supplémentaire : 0.80€

Au choix : Béarnaise, poivre, bleu d'Auvergne AOP, fondue d'échalotte, tartare maison, barbecue


Ici, c'est du FAIT MAISON

SNACKING

CLUB SANDWICH 10.90
SERVI FROID : Pain de mie toasté, cheddar, tomate, poulet rôti, sauce ranch, œuf dur, avec des frites et feuilles de saison.

Served cold : toasted bread, cheddar, tomato, roasted chicken, ranch dressing, boiled egg, with chips and seasonal leaves

FISH & CHIPS HOMEMADE 11.90
Filet de cabillaud frit, sauce tartare maison, frites
Fried cod fillet with homemade tartar sauce, fries

CROQUE DE L'UNIVERS 11.50  : 15.50
Gratiné au fromage, jambon blanc supérieur cuit au torchon, saucisses, œuf au plat, servi avec des frites et feuilles de saison
Baked with cheese, higher ham cooked in cloth, sausage, fried egg, served with fries and seasonal leaves

TAGLIATELLE À LA CARBONARA 11.50
Lard fumé, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan
Pasta, bacon, egg yolk, parmesan

CHICKEN & CHIPS 12.50
Emincé de filet de poulet pané croustillant, sauce barbecue, frites
Chicken & Chips : Thinly sliced crispy breaded chicken breast, barbecue sauce, fries

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 16.50
Camembert entier au lait cru de Normandie AOP rôti, tartines de pain grillé, rosette, jambon blanc supérieur cuit au torchon, jambon Serrano affinage 12 mois, cornichons, pommes sautées, feuilles de saison
Roasted Camembert of Normandy AOP, slices of toast, rosette, higher ham cooked in cloth, Serrano ham refining 12 months, pickles, fried potatoes, seasonal leaves

LES BAGELS

Servis avec des Frites

ET FEUILLES DE SAISON

SERVED WITH FRIES AND SEASONAL LEAVES

LE FRENCHI 12.50

Bagel toasté, feuilles de saison, tomate, fromage frais Philadelphia, jambon blanc supérieur cuit au torchon, Emmentale

Bagel toasted, seasonal leaves tomato, Philadelphia fresh cheese, higher ham cooked in cloth, Emmentale

LE BIQUETTE 12.50

Bagel toasté, fromage frais Philadelphia, tomate, oignon rouge carémélisé, St Maure, bacon

Bagel toasted, Philadelphia fresh cheese, tomato, red onion carémélisé, St Maure, bacon

SMOKED SALMON BAGEL 13.10

Bagel coupé en deux, toasté, saumon fumé, fromage frais Philadelphia, concombre, tomate, oignon rouge, feuilles de saison, servi froid

Bagel cut in two toasted, smoked salmon, Philadelphia fresh cheese, cucumber, tomato, red onion, served cold, seasonal leaves, served cold

EAUX



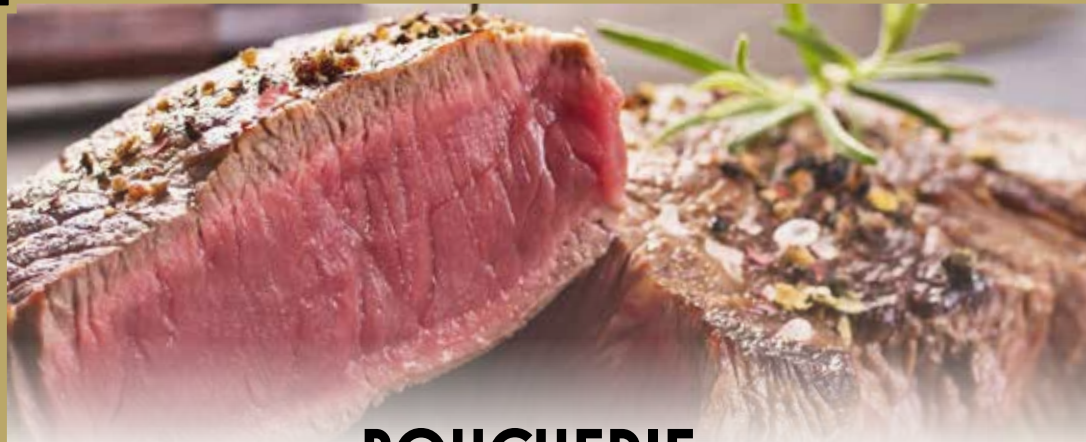
VITTEL
50cl 3.20 1l 4.30

PERRIER FINES BULLES
50cl 3.20 1l 4.30

SAN PELLEGRINO
50cl 3.20 1l 4.30

SERVIES 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 À CHEVAL 11.90
Steak haché de bœuf façon bouchère de 150g, œuf à cheval, servi avec frites
Minced beef of 150g, with a fried egg, served with fries

POULET RÔTI LABEL ROUGE 13.50
Poulet rôti Label Rouge, champignons, oignons, pommes sautées
Roast chicken « red label », mushrooms, onion, served with julcy potatoes

BAVETTE D'ALOYAU 14.50
Pièce de bœuf tendre et savoureuse 180g environ, compotée d'échalote servie avec frites
Piece of tender beef and tasty approximately 180g, shallot compote served with fries

ANDOUILLETTE AAAAA 14.90
L'association amicale des amateurs d'andouillette authentique (AAAAA) de 160g environ grillée à la plancha, servie avec des frites
The friendly association of amateur authentic sausage (AAAAA) approximately 160g grilled a la plancha, served with fries

CONFIT DE CANARD 14.90
Cuisse de canard confite au sel de Guérande servie avec des pommes sautées
Duck leg confit with Guérande salt served with fried potatoes

ENTRECÔTE MATURÉE 22.90
Pièce de bœuf fondante et goûteuse de 250g environ
Matured steak 250g, melting piece of beef and tasty

TARTARES

Charolais

TOUTS NOS TARTARES SONT COUPÉS AU COUTEAU D'ORIGINE FRANÇAISE ET CHAROLAISE
ALL OUR TARTARS ARE CUT WITH A KNIFE OF FRENCH ORIGIN AND CHAROLAIS

L'ASIATIQUE COUPÉ AU COUTEAU FAIT MAISON 13.90
Tartare de saumon fait maison coupé au couteau, sésame, crème fraîche, gingembre, ciboulette, basilic, jus de citron vert, sauce aigre doux, servi avec un riz blanc
Salmon tartare, sesame, basil, ginger, lime, chives, sweet and sour sauce, served with white rice

L'ITALIEN 16.90
Viande hachée de 180g environ préparée, parmesan Grana Padano AOP, oignon rouge, olives vertes hachées, huile d'olive, basilic frais, chorizo grillé, servi avec des frites et feuilles de saison
180g minced meat prepared about, Grana Padano parmesan AOP, red onion, chopped green olives, olive oil, fresh basil, grilled chorizo, served with fries and seasonal leaves

TARTARE CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU 13.80
Viande hachée de 180g environ, préparée ou poêlée aller-retour, oignons, 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

DUO DE TARTARE 16.90
Viande hachée de 180g environ, préparé, jambon serrano affinage 12 mois, parmesan Grana Padano AOP, tartare de tomate, chorizo, servi avec des frites et feuilles de saison
180g minced meat around, Prepared, serrano ham refining 12 months, Grana Padano parmesan AOP, tartare tomato, chorizo served with fries and seasonal leaves

CARPACCIO

Charolais

CHAROLAIS D'ORIGINE FRANÇAISE
CHAROLAIS OF FRENCH ORIGIN

DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF 13.90
Fines tranches de bœuf de 140g environ, feuilles de saison, copeaux de parmesan Grana Padano AOP, tomates, pesto servi avec des frites
Thin slice of rare beef 140g about seasonal leaves, shaved Grana Padano parmesan AOP, tomatoes, pesto served with fries

DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF ESPAGNOL 13.90
Fines tranches de bœuf de 140g environ
Tranche de jambon de serrano, chorizo, toast de tapenade noir, tartare de tomate
Thin slice of rare beef 140g about Serrano ham slice, chorizo, black tapenade toast with tomato tartare

Sauces

NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE AU CHOIX :

Poivre vert, béarnaise maison, fondue échalote, barbecue, bleu d'Auvergne AOP, crème de Roblochon
Sauce supplémentaire : 1€

Légumes

LES LÉGUMES ÉGALEMENT DISPONIBLES SONT :

Tagliatelles, haricots verts, frites, riz blanc, écrasé de pomme de terre au basilic, feuilles de saison
Portion de légumes hors plat : 2,80€

Les Cuissons

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

BLEU

SAIGNANT

À POINT

BIEN CUIT



MOULES

COCOTTE DE MOULES DE BOUCHOTS SELON ARRIVAGE
SERVIES AVEC DES FRITES
MUSSELS SERVED WITH FRITES

MARINIÈRE 12.90
Vin blanc, échalote, persil, ail
White wine, shallots, parsley, garlic

AU BLEU D'Auvergne AOP 13.90
Crème fraîche, Bleu d'Auvergne AOP
Blue cheese, onions

NORMANDES 14.50
Champignons, crème fraîche, oignons
Mushrooms, cream, onions

POISSONS

NOS POISSONS SONT FRAIS ET NON SURGELÉS
OUR FISH ARE FRESH AND NOT FROZEN

PAYÉ DE SAUMON AOP 14.90
Pavé de saumon frais sauce béarnaise, tian de légume gratiné au parmesan AOP
Salmon steak béarnaise sauce, vegetable tian grated Parmesan

NOIX DE ST JACQUES À LA PLANCHA 23.90
Noix de St Jacques au Vouvray moelleux, écrasé de pomme de terre, basilic citron vert
St Jacques in sweet Vouvray, mashed potatoes, basil, lime

ASSIETTE ROSE 21.90
Langoustines crevettes et mayonnaise, selon arrivage
Scampi shrimp and mayonnaise according arrival

Nos Formules

13.10

FORMULE GOURMANDE

Plat du jour ou demi-pizza du jour et café gourmand

Dish of the day and a coffee with 3 smalls deserts

Selon quantités disponibles, du lundi au samedi, uniquement le midi, hors jours fériés
Dish of the day according to quantity available for lunch only, excluding holidays

9.20

PLAT DU JOUR OU DEMI-PIZZA

Plat du jour ou demi pizza du jour, feuilles de saison

Dish of the day or small pizza

Selon quantités disponibles, du lundi au samedi, uniquement le midi, hors jours fériés
Dish of the day according to quantity available for lunch only, excluding holidays

7.20

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

AU CHOIX :

Tagliatelles carbonara
Pasta carbonara

Demi-pizza jambon tomate mozzarella
Small pizza

Steak haché 150g, légumes au choix
Minced beef

2 Saucisses, légumes au choix
2 sausages, vegetables of your choice

ET DESSERT :

Fromage blanc coulis de fruits rouges sucre ou nature
Fresh cheese with coulis or sugar

2 boules de glaces au choix
2 scoops of ice cream



DESSERTS & Fromages

ASSIETTE AFFINEUR 6.90

Sainte Maure AOC, Camembert au lait cru de Normandie AOP, Bleu d'Auvergne AOP, feuilles de saison, beurre, noix
Cheese plate with goat, Camembert of Normandy AOP, blue cheese of Auvergne AOP, served with butter and nuts

ILE FLOTTANTE 6.10

Au caramel et éclat d'amandes
Floating Island: caramel and almonds

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON 6.20

Vanilla Bourbon creme brulee

LE YAOURT DE L'UNIVERS 6.30

Mousse de fromage blanc, fraises, coulis de fraises, crumble

Yogurt Univers: cheese mousse, strawberries, strawberry sauce, crumble

MOELLEUX AU CHOCOLAT 6.90

Avec sa crème anglaise et chantilly
Chocolate cake with custard and whipped cream

VÉRITABLE TARTE DES SŒURS TATIN 6.90

Et sa boule de glace vanille
Reversed apple pie served with a scoop of vanilla ice cream

GAUFRE GOURMANDE 6.90

Boule de glace Vanille, chocolat chaud et chantilly
Waffle topped by a scoop of vanilla ice cream, hot chocolate and whipped 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

BANOFFEE 6.90

Crumble de speculos, confiture de lait, banane, chantilly Mascarpone
Crumble speculos, milk jam, banana, whipped, mascarpone

LES FRUITS DE CLAUDE 7.50

Morceaux de fruits prêts à déguster avec du chocolat chaud (150g de fruit selon arrivage)
Pieces of fruit ready to eat with hot chocolate (selon la saison)

NOS COUPES Glacées

GLACES & SORBETS

Ice Cream & sorbet

Nos parfums : vanille, vanille noix de pécan, chocolat, chocolat cookie, café espresso, rhum-raisin, menthe chocolat, pistache, citron vert, framboise, coco, cassis, mangue, caramel, fraise

Vanilla, vanilla & nuts, chocolate, chocolat cookie, coffee, rum raisin, chocolate mint, pistachio, lime, raspberry, coco, black currant, mango, caramel, strawberry

COUPE 1 BOULE 2.50

1 scoop

COUPE 2 BOULES 4.20

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

Vanilla ice cream, chocolate sauce, 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

Melba ice cream by season

COUPE FAÇON CRUMBLE 7.60

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, crumble, biscuit et chantilly

1 scoop vanilla, 1 scoop chocolate 1 scoop raspberry coulis of red fruits, crumble 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 wipped cream

POIRE WILLIAM 6.90

2 boules sorbet poire, arrosés de poire william, biscuit
Pear sorbet, poire william, biscuit

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, wipped cream

NOS COUPES Géantes

MASSIVE COOKIE 10.50

2 boules vanille pecan, 1 boule chocolat, 1 boule chocolat cookie, sauce chocolat, chantilly et cookie

2 scoops of vanilla pecan, 1 scoop of chocolate, 1 scoop of chocolate cookie, chocolate sauce, whipped cream, cookie

MASSIVE BANANA 10.50

2 boules de glace vanille, 1 boule de glace fraise, 2 boules de glace chocolat, banane fruit, sauce chocolat, biscuit et chantilly

2 scoops of vanilla, 1 scoop of strawberry, 2 scoops of chocolate, chocolate sauce and whipped cream

Supplément sauce ou coulis	0.70€
Supplément chantilly	1.50€

Nos Crêpes

SELON LA PÉRIODE

AU SUCRE 3.50

À LA CONFITURE 3.90

À LA CHANTILLY 3.90

NUTELLA 5.20

NUTELLA CHANTILLY 5.50

NUTELLA BANANE 5.90

CHOCOLAT CHANTILLY 4.90

CHOCOLAT 3.90

CARAMEL 4.90

& brisures de speculos

LES CAFÉS Gourmands

CAFÉ GOURMAND 6.50

Café ou allongé avec trois mignardises

CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR 7.20

Noisette, Thé, Capuccino, chocolat, crème avec trois mignardises



LES VINS & Champagnes



PICHETS

House wines

BLANC (AOC)
TOURAIN SAUVIGNON
25cl 5.20 50cl 8.90

ROSÉ (AOC)
TOURAIN
25cl 5.20 50cl 8.90

ROUGE (AOC)
SAUMUR
25cl 5.20 50cl 8.90

ROUGE

Red wines

MOUTON CADET (AOP BORDEAUX)
Mélange de fruits rouges & fruits noirs mûrs, rondeur et élégance
LE VERRE 15cl 4.90 75cl 26.00

LA PETITE PERRIÈRE (VSG)
PINOT NOIR
Douceur vanillée et matinée de violette, longue finale aux notes fruitées
LE VERRE 15cl 3.60 75cl 16.20

CROZES-HERMITAGE (AOC)
DOMAINE PRADELLE
Attaque souple, beaucoup de rondeur sur des arômes de fruits rouges
LE VERRE 15cl 5.50 75cl 29.30

SAUMUR CHAMPIGNY (AOC)
LES LONGES
Robe pâle accompagnée de reflets pastels. Un nez riche mêlant des arômes de fruits rouges et noirs
LE VERRE 15cl 3.70 75cl 15.60

PAUILLAC (AOC)
BARON NATHANIEL
Avec de beaux parfums de cacao, évolution souple sur de belles notes de fruits rouges
LE VERRE 15cl 6.50 75cl 38.00

ST NICOLAS DE BOURGUEIL (AOC)
LES TERRES NOIRES
Vin rouge robe intense offre un nez riche et un très bel équilibre en bouche
LE VERRE 15cl: 3.80 37.5: 11.90 75cl: 19.50

CHINON (AOC)
«CUVÉE TERROIR» DOMAINE GOURON
Nez aux senteurs cassis, bouche puissante et pleine
LE VERRE 15cl 3.90 75cl 18.50

MARGAUX (AOC)
AUREOLE DE DAUZAC
Nez très fruité, révélant au mieux l'alliance des cépages merlot et cabernet-sauvignon
75cl 47.90

ROSÉ

Rose wines

MOUTON CADET (AOP BORDEAUX)
Notes de fruits frais : framboise & groseille
LE VERRE 15cl 4.60 75cl 22.00

REUILLY (AOC)
DOMAINE DE REUILLY
Belle intensité aromatique à dominante floral
LE VERRE 15cl 4.70 75cl 24.00

CÔTES DE PROVENCE (AOC)
LES HAUTS DE MASTEREL
Nez riche avec des arômes de fruits rouges, cerise, cassis, mûre et fraise
LE VERRE 15cl 3.90 37,5cl 10.90
75cl 18.50 150cl 34.00

CHINON (AOC)
DOMAINE GOURON
Une bouche souple et légère pour une gourmandise aux notes de fraise qui fera l'unanimité
LE VERRE 15cl 3.90 75cl 18.50

LA PETITE PERRIÈRE (VSG)
PINOT NOIR
Vin tendre avec beaucoup de fruité.
LE VERRE 15cl 3.70 75cl 16.50

BLANC

White wines

MOUTON CADET (AOP BORDEAUX)
SAUVIGNON BLANC
Parfumé & Croquant, notes d'agrumes et de fleurs blanches
LE VERRE 15cl 4.60 75cl 22.00

LA PETITE PERRIÈRE (VSG)
SAUVIGNON
Arôme de fleur blanche, belle fraîcheur en bouche
LE VERRE 15cl 3.70 75cl 16.30

QUINCY (AOC)
DOMAINE VINCENT SIRET-COURTAUD
Arômes de buis et fleurs blanches, notes d'agrumes, style charnu et équilibré
LE VERRE 15cl 4.70 75cl 24.20

POUILLY FUMÉ (AOC)
BOUCHIÉ CHATELLIER « ARGILE À S »
Bouche charnue avec du gras, belle minéralité
LE VERRE 15cl 5.80 75cl 31.20

VOUVRAY (AOC)
SEC LE CAPITAINE
Attaque généreuse, final agrume
LE VERRE 15cl 3.90 75cl 18.70

VOUVRAY (AOC)
MOELLEUX LE CAPITAINE
Texture ronde. Présence de poires, de pêches notes de coing
LE VERRE 15cl 4.50 75cl 24.80

CHARDONNAY (IGP PAYS D'OC)
DOMAINE PAUL MAS
Un vin riche et onctueux avec un bon équilibre et une longue finale sur des notes d'ananas
LE VERRE 15cl 3.90 75cl 19.50

VINS DU MONDE

World Wines

ESPAGNE : ROUGE
RIOJA EL COTO CRIANZA
Nez profond fruits rouges, arômes de bois et de vanille, bien équilibré, longueur en bouche
LE VERRE 15cl 4.60
75cl 23.00

CHILI : ROUGE
BODEGA EL GRANO «CARMÉNÈRE»
Nez intense de fruits rouges, figues, cerises et arômes épicés, tabac mêlé au chocolat
75cl 20.00

ARGENTINE : ROUGE
CAMELEON «MALBEC»
Bouche intense idéal avec une viande grillée
LE VERRE 4.30
75cl 22.50

Les Bulles

VOUVRAY (AOC)
BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE,
DOMAINE LE CAPITAINE
LE VERRE 15cl 4.00
75cl 23.00

Champagnes

MAILLY GRAND CRU
«CUVÉE L'INTEMPORELLE» MILLÉSIMÉE
75cl 95.00

PIPER HEIDSIECK
75cl 59.00
150cl 150.00
300cl 350.00

RUINART
75cl 85.00
150cl 160.00

DOM PERIGNON
75cl 250.00

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

Brasserie L'UNIVERS

Depuis 1896

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

L'UNIVERS

8, PLACE JEAN JAURÈS
37000 TOURS
02.47.05.50.92

HORAIRES D'OUVERTURE :
LUNDI AU SAMEDI : 7H-11H
MONDAY TO SATURDAY : 7 A.M - 1 P.M
DIMANCHE : 10H - MINUIT
SUNDAY : 10 A.M - MIDNIGHT

HORAIRES DE BRASSERIE :
LUNDI AU JEUDI : 11H45-14H30 ET 18H00-22H30
VENDREDI : 11H45-14H30 ET 18H00-23H00
SAMEDI : 11H45-15H00 ET 18H00-23H00
DIMANCHE : 11H45-15H00 ET 18H00-22H30
MONDAY TO THURSDAY 11:45 A.M-2:30 P.M-6:00 P.M-10:30 P.M
FRIDAY : 11:45A.M-2:30 P.M-6:00 P.M-11:00 P.M
SATURDAY : 11:45A.M-3:00 P.M-6:00 P.M-11:00 P.M
SUNDAY : 11:45A.M-3:00 P.M-6:00 P.M-10:30 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.UNIVERS-RESTAURANT.FR
WWW.GROUPEDEGENNE.COM

VOS REMARQUES NOUS INTÉRESSENT
CONTACT@UNIVERS-RESTAURANT.FR

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

8 PLACE JEAN JAURES - TOURS
RÉSERVATION : 02.47.05.50.92

HORAIRES D'OUVERTURE :


Ouvert du Lundi au Samedi de 7h00 à 1h00
Dimanche 10h - minuit

HORAIRES DE RESTAURATION :

Lundi au Jeudi: 11h45-14h30 et 18h00-22h30
Vendredi: 11h45-14h30 et 18h00-23h00
Samedi: 11h45-15h00 et 18h00-23h00
Dimanche: 11h45-15h00 et 18h00-22h30

POUR LES GROUPES RENSEIGNEMENTS AU 02 38 62 91 06

Retrouvez nous sur Facebook :

 /brasserie.univers



Nos autres établissements :

L'UNIVERS - ORLÉANS

Centre Commercial Place d'Arc
Réservation : 02.38.80.43.87

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

HORIZON 4

2 Rue de la Chistera - La Chapelle St Mesmin
Réservation : 02 38 66 38 61

SERVICE CLIENT 02 38 62 91 06 PLUS D'INFORMATIONS : WWW.GROUPEDEGENNE.COM