l'Univert
CITY

CARTE RESTAURANT

Alon met' ensemb'!



Respirer. Partager. Vivre mieux.

Ici, la ville vit à son rythme.
Entre deux rendez-vous,
une pause s'invite.
Les esprits se relâchent.
Les échanges reprennent.
Le temps ralentit un instant.
À Univert City, l'accueil est simple et sincère,
porté par une atmosphère chaleureuse et conviviale,
au cœur du centre-ville de La Possession.
Autour de vous,
une équipe attentive,
présente avec naturel,
pour vous accueillir,
vous accompagner,
et faire de chaque passage un moment agréable.
On y partage une cuisine fraîche et généreuse.
On s'y retrouve pour déjeuner,
prendre un café,
t ravail l er,
échang er,
ou simplement souffler un peu.
Chaque détail compte.
Chaque assiette cherche l'équilibre,
entre fraîcheur,
gourmandise
et simplicité.
Univert City est une parenthèse au cœur de la ville.
Un lieu vivant,
où l'on se retrouve,
où l'on prend le temps,
et où chacun trouve naturellement sa place.

Bienvenue à L'Univert City
Alon met' ensemb'!

BISTRONOMIE CONSCIENTE · ÎLE DE LA RÉUNION

l'UniVert
CITY

Cuisine soignée, conscience saine — du soleil dans l'assiette

LISTE DES ALLERGÈNES

CHERS CLIENTS, SI VOUS PRÉSENTEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES, VOICI LA LISTE DES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE CONTENUS DANS LES PLATS ET BOISSONS DE NOTRE CARTE. RETROUVEZ-LES À L'AIDE DES NUMÉROS INDIQUÉS À CÔTÉ DE CHAQUE PLAT.

(1)
CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

(2)
CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

(3)
ŒUF ET PRODUITS À BASE D'ŒUF

(4)
POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

(5)
ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES

(6)
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

(7)
LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT

(8)
FRUITS À COQUE ET PRODUITS À BASE DE FRUITS À COQUE

(9)
CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI

(10)
MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

(11)
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME

(12)
ANHYDRIDESULFUREUX ET SULFITES

(13)
LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN

(14)
MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUE

BOISSONS FRAÎCHES

Jus frais santé (25cl)

JUS FRAIS - 6,50 €
ORANGE / CITRON / ANANAS

OU LÉ FRÉ - 9 €
ORANGE, ANANAS, CAROTTE, GINGEMBRE, CURCUMA

JUS SANTÉ DE LA SEMAINE - 9 €
FRUITS FRAIS SELON LA SAISON

Coco Fresh



EAU DE COCO FRAÎCHE - 8,50 €

Softs

SIROP À L'EAU (4CL) - 2,50 €
JUS DE FRUITS (25CL) - 4 €
ORANGE, POMME, PASSION, MANGUE, ANANAS, GRENADE
SPRITE (33CL) - 3,80 €
COCA COLA ZÉRO (33CL) - 3,80 €
COCA COLA (30CL) - 4 €
SCHWEPPES TONIC (25CL) - 4 €
SCHWEPPES AGRUMES (33CL) - 3,80 €
GOLDBERG (20CL) - 6 €
PAMPLEMOUSSE, GINGER BEER
PERRIER (33CL) - 4,50 €

Smoothies (25cl)

SMOOTHIE DÉTOX - 9 €
LAIT DE COCO, SPIRULINE, CHOU VERT, ANANAS, BANANE, MIEL, MENTHE FRAÎCHE

SMOOTHIE BEAUTÉ NATURELLE - 10 €
FRUITS ROUGES, HIBISCUS, CANNELLE, ANANAS, BANANE, MIEL, BASILIC, MENTHE FRAÎCHE, COLLAGENE MARIN

SMOOTHIE MANGO LASSY - 9 €
BANANE, LAIT DE COCO, CARDAMONE, VANILLE, MANGUE, FROMAGE BLANC

SMOOTHIE MONT NOIR - 9 €
MYRTILLE, BANANE, FROMAGE BLANC, LAIT, PROTÉINE VANILLE

Désaltérantes (25cl)

CITRONNADE - 5,5 €
JUS DE CITRON FRAIS, GINGEMBRE, MIEL

INFUSION GLACÉE JARDIN TROPICAL - 5.5 €
MÉLANGE SOLAIRE ET GOURMAND DE MANGUE, D'ANANAS, DE PAPAYE ET DE PÊCHE. JARDIN TROPICAL ÉVOQUE UN FRUIT D'ÉTÉ JUTEUX ET SAVOUREUX

AGUA DE JAMAÏCA - 5,5 €
LE COUP DE FRAÎCHEUR ! INFUSION D'HIBISCUS GLACÉE, MENTHE FRAÎCHE, CANNELLE POUR LUTTER CONTRE L'HYPERTENSION ET LE CHOLESTÉROL

FROZEN AGUA - 7 €
AGUA DE JAMAÏCA VERSION GRANITÉ, SIROP DE PÊCHE, MENTHE FRAÎCHE

Eaux filtrées

EAU PLATE (75CL) - 3 €
EAU PÉTILLIANTE (75CL) - 4 €

SUPPLÉMENT SIROP - 0,50 €

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS BIO-ÉQUITABLE Malongo 100% ARABICA

Expresso Bar

EXPRESSO / RISTRETO / ALLONGÉ - 2,00€
CAFÉ VANILLE - 2.50€
CAFÉ NOISETTE - 2.50€
DÉCA - 2,50€
DOUBLE CAFÉ / CAFÉ CRÈME - 3.50€

Les Classiques

CAPPUCCINO - 4,50€
LATTE MACCHITO - 5€
MOCHA - 5,50€
CHOCOLAT CHAUD - 5€
CAFÉ FRAPPÉ (NATURE, VANILLE, CARAMEL, NOISETTE) - 5€

Signature UnivertCity

MATCHA FRAISE LATTE - 8€
MATCHA & FRAISE, ALLIANCE FRUITÉE ET RAFRAÎCHISSANTE.

MATCHA & MANGUE - 8€
DOUCEUR TROPICALE ET GOURMANDISE FRUITÉE.

COCONUT MATCHA - 7.50€
MATCHA & EAU DE COCO, BOISSON LÉGÈRE, FRAÎCHE ET HYDRATANTE.

MATCHA & LIMONADE - 7.50€
PÉTILLANTE, ACIDULÉE ET DÉSALTÉRANTE.

UBE COLD FOAM LATTE - 7.00€
UBE & MOUSSE FROIDE, TEXTURE AÉRIENNE ET SAVEURS VANILLÉES

Lattes Gourmands

VANILLA LATTE - 5.50€
ESPRESSO & VANILLE, DOUCEUR INTEMPORELLE ET RÉCONFORTANTE.

HAZELNUT LATTE - 5.50€
ESPRESSO & NOISETTE, SAVEUR RONDE ET GOURMANDE.

CARAMEL MACCHIATTO - 5.50€
ESPRESSO, LAIT & CARAMEL, LE GRAND CLASSIQUE DES COFFEE SHOPS.

Wellness

THÉ / INFUSION BIO - 5€ PALAIS DES THÉS PARIS

BIG BEN
THÉ NOIR D'ASSAM (INDE) ET DU YUNNAN (CHINE). UN BREAKFAST TEA À LA FOIS DOUX ET TONIQUE, ROND ET ÉPICÉ TYPIQUEMENT BRITANNIQUE.

MASALA CHAÏ
THÉ NOIR ÉPICÉ AUX PARFUMS DE CANELLE, CARDAMONE ET CLOU DE GIROFLE. IDÉALE AVEC DU LAIT.

EARL GREY
THÉ NOIR PARFUMÉ À LA BERGAMOTE, AU GOÛT INTENSE ET ZESTÉ.

GENMAICHA YAMA
THÉ VERT JAPONAIS. ÉTONNANT MÉLANGE TRADITIONNEL DE THÉ VERT ET DE RIZ BRUN GRILLÉ, AUX NOTES VÉGÉTALES ET TORRÉFIÉES.

THÉ VERT À LA MENTHE
THÉ VERT DE CHINE EST PARFUMÉ AVEC DE VÉRITABLE FEUILLES DE MENTHE DOUCE..

ROOIBOS BOURBON
ROOIBOS SANS THÉINE AU PARFUM GOURMAND DE VANILLE.

LA VERVEINE
INFUSION DE FEUILLES DE VERVEINE À LA SAVEUR LÉGÈREMENT CITRONNÉE. SANS THÉINE

GOLDEN LATTE - 7,50€
CURCUMA, GINGEMBRE & LAIT VÉGÉTAL, BOISSON DOUCE ET RÉCONFORTANTE.

CHAI LATTE - 5€
THÉ NOIR ÉPICÉ & MOUSSE DE LAIT, SAVEURS CHALEUREUSES ET GOURMANDES.

DIRTY CHAI - 6€
CHAI LATTE & ESPRESSO, L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE THÉ ET CAFÉ.

MATCHA LATTE (NATURE, VANILLE, CARAMEL, NOISETTE) - 6,50€
THÉ VERT JAPONAIS FOUETTÉ & LAIT, ÉNERGIE DOUCE ET VÉGÉTALE.

MATCHA LATTE COCO - 7.50€
MATCHA & LAIT DE COCO, VERSION EXOTIQUE ET ONCTUEUSE DU MATCHA LATTE.

UBE LATTE (NATURE, VANILLE, CARAMEL, NOISETTE) - 6,50€
UBE VIOLET & LAIT, NOTES VANILLÉES ET LÉGÈREMENT BISCUITÉES.

Suppléments

CHANTILLY MAISON +1 € | LAIT VÉGÉTAL +1 € (AVOINE, COCO OU AMANDE) | SHOT D'EXPRESSO +1,50€ | FRAPPÉ + 1€
(DISPONIBLE SUR LES BOISSONS IDENTIFIÉES PAR LES DEUX PICTOGRAMMES)

LES COCKTAILS

City Signature



PASSION LATINA (12CL) - 13 €
RHUM BACARDI CARTA ORO, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE PASSION, PURÉE DE PASSION, JUS D'ANANAS FRAIS

APHRODISIAC (20CL) - 13 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE,SIROP DE BASILIC MAISON, PURÉE PASSION, JUS DE GINGEMBRE MAISON, GINGER BEER GOLDBERG

LONDON LOVER (16CL) - 13 €
GIN BOMBAY "CITRON PRESSÉ", PURÉE DE FRAMBOISE, JUS DE GRENADE, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP D'HIBISCUS MAISON, BAIES ROSES

LE JARDIN DE CITY (16CL) - 16 €
LIQUEUR ST-GERMAIN, TEQUILA PATRON SILVER, VIN ROSÉ, EAU PÉTILLANTE PAMPLEMOUSSE

ZARLOR (16CL) - 14 €
RHUM ÉPICÉ ANANAS ISAUTIER, MANGUE, NOIX DE COCO, YUZU, NOIX DE MACADAMIA

Sans Alcool ! (25cl)



VIRGIN MOJITO - 9 €
CITRON VERT PÉÏ, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE

VIRGIN COLADA - 8 €
PURÉE ET LAIT DE COCO, JUS/PURÉE (PINA, PASSION OU MANGUE)

MEXICAN MINT TEA - 8 €
INFUSION GLACÉE MAISON (SIROP DE THÉ MAISON, JUS DE CITRON FRAIS, FEUILLES DE MENTHE

AMAZONIA - 9 €
MARTINI VIBRANTE, INFUSION D'HIBISCUS, JUS DE GINGEMBRE, SIROP DE VANILLE, CITRON FRAIS

CITY Mules (21cl)



SPIRITUEUX, JUS DE CITRON FRAIS, SUCRE, GINGER BEER GOLDBERG

MOSCOW MULE : AVEC VODKA ERISTOFF - 12 €
LONDON MULE : AVEC BOMBAY SAPPHIRE ET BAIES ROSES PILÉES - 14 €
CARRIBEAN MULE : AVEC BACARDI ANEJO CUATRO ET BAIES ROSES PILÉES - 14 €
FRENCH MULE : AVEC VODKA GREY GOOSE - 15 €
MEXICAN MULE : AVEC TEQUILA PATRÒN SILVER ET SIROP DE PIMENT - 16 €

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ " À CONSOMMER AVEC MODÉRATION "

LES COCKTAILS

Les Classiques

PUNCH PLANTEUR (25CL) - 9 €
RHUM BLANC ISAUTIER, ANANAS, PASSION, MANGUE, ORANGE, POMME

ESPRESSO MARTINI (10CL) - 15 €
VODKA GREY GOOSE, CRÈME DE CAFÉ, ESPRESSO

PUNCH COCO (25CL) - 10 €
RHUM BLANC ISAUTIER, VANILLE, PURÉE DE COCO, LAIT DE COCO

PORNSTAR MARTINI (14CL) - 14 €
VODKA ERISTOFF, JUS DE CITRON FRAIS, PURÉE DE PASSION, SIROP DE VANILLE, SHOT DE CHAMPAGNE BRUT

BASIL SMASH (10CL) - 15 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE, LIQUEUR SAINT-GERMAIN, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE BASILIC MAISON, BASILIC FRAIS, ANGOSTURA

MAÏ-TAÏ (10CL) - 14 €
RHUM BACARDI ANEJO CUATRO, RHUM BLANC ISAUTIER, TRIPLE-SEC, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP D'ORGEAT, RHUM PLANTATION OVERPROOF 69, ANGOSTURA BITTER

NEGRONI (9CL) - 12 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE, MARTINI RESERVA RUBINO, CAMPARI

Les Margaritas (10cl)
TEQUILA, TRIPLE-SEC, JUS DE CITRON FRAIS, SUCRE



- CLASSIQUE - 12 €
- PREMIUM - 15 €
  PATRÒN SILVER 100% AGAVE
- SPICY - 13 €
  SIROP DE PIMENT, JUS DE GINGEMBRE, SEL & PIMENT D'ESPELETTE

Les Kalous (10cl)
RHUM AMBRÉ, CITRON VERT PÉÏ, SUCRE DE CANNE



- ISAUTIER BARRIK - 9 €
- SAVANNA MÉTIS - 10 €

Les Coladas (10cl)
RHUM ISAUTIER, PURÉE ET LAIT DE COCO, JUS/PURÉES



- PINA - 11€
- PASSION - 12€
- MANGO - 12€

Les Caïpirinhas (6cl)
CACHAÇA LEBLON, CITRON , SUCRE DE CANNE



- CLASSIQUE - 11 €
- FRUITÉE : AVEC FRUITS AU CHOIX * - 13 €

Ti Punchs (6cl)
RHUM BLANC, CITRON VERT PÉÏ, SUCRE DE CANNE



- ISAUTIER TRADITIONNEL - 8 €
- SAVANNA INTENSE - 10 €

Daïquiris (10cl)
RHUM ISAUTIER, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE



- CLASSIQUE - 10 €
- DAIQUIRIS PASSION - 12 €

Bacardi Mojitos (25cl)
RHUM BACARDI ORO, CITRON VERT PÉÏ, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE



- CLASSIQUE - 11€
- FRUITÉ : AVEC FRUITS AU CHOIX * - 13€
- ROYAL : AVEC CHAMPAGNE BRUT - 16€

Les Spritz (16cl)



- APEROL SPRITZ - 12 €
  APÉROL, PROSECCO DOC MARTINI, EAU PÉTILLANTE
- SAINT GERMAIN SPRITZ - 13 €
  LIQUEUR SAINT-GERMAIN, PROSECCO DOC MARTINI, EAU PÉTILLANTE

*PARFUM AU CHOIX : FRAISE,PASSION,MANGUE

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ " À CONSOMMER AVEC MODÉRATION "

ALCOOLS

Bières Pressions



	25cl	50cl
AFFLIGEM	4 ,50 €	8,50 €
DODO	3,00 €	5,80 €
KEWES BLANCHE	4,50 €	8,80 €
KEWES ROUGE	4,50 €	8,80 €
100% LOCALE - FRAISE, GINGEMBRE, LETCHI		
MONACO	3,20 €	6,20 €
PANACHÉ	3,00 €	5,80 €
SUPPLEMENT PICON	+1,50 €	+3 €

Bières Bouteilles



RADLER CITRON (33CL) - 3,50 €
DESPERADOS (33CL) - 6,50 €
HEINEKEN (33CL) - 5 €
SANS ALCOOL HEINEKEN 0° (25CL) - 4 €
5+1 OFFERT BUCKET HEINEKEN - 25 €

Apéritifs



COUPE DE CHAMPAGNE (14CL) - 14 €
KIR VIN BLANC (14CL) - 9 €
KIR ROYAL (14CL) - 14 €
CASSIS, PÊCHE, MÛRE, FRAMBOISE OU GOYAVIER
RICARD (4CL) - 4,50 €
MARTINI ROUGE / BLANC (6CL) - 7 €
PORTO ROUGE / BLANC (6CL) - 7 €
CAMPARI (6CL) - 7 €
SUZE (4CL) - 7 €

Digestifs (4cl)



GET 27 / GET 31 - 8€
CALVADOS MAGLOIRE VSOP -14€
BAILEY'S - 8 €
AMARETTO DISARONNO - 11 €
IRISH COFFEE - 10€

Les Arrangés (4cl) - 6 €



MANGUE CARAMÉLISÉE
BANANE FLAMBÉE
GATO PATAT
FOURNAISE
ANANAS, PIMENT, VANILLE
SAUVAGE
MANGUE TANGOR, MANDARINE
INTENSE
GINGEMBRE, CITRON 4 SAISONS
VOLCANIQUE
GOYAVIER, ANANAS, PIMENT

SUPPLÉMENT SIROP - 0,50 € | SUPPLÉMENT SOFT - 1,50 €

BRASSERIES DE BOURBON — ISAUTIER

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ " À CONSOMMER AVEC MODÉRATION "

SPIRITUEUX

Whiskies du monde (4cl)

WILLIAM LAWSON'S (ÉCOSSE) - 9 €
NIKKA (JAPON) -13€
DEVERON 10ANS (ÉCOSSE) -15€
WOODFORD RESERVE (ÉTATS UNIS) -13€
GRAIGELLACHIE 13ANS (ÉTATS UNIS)-15€



Whiskey J.Daniels (4cl)

JACK N°7 (ÉCOSSE) - 11 €
JACK HONEY - 12€
JACK GENTLEMAN - 11 €

Cognac (4cl)

H BY HINE VSOP - 14 €

Bas Armagnac (4cl)

CHÂTEAU DE BORDENEUVE - 14 €

Vodka (4cl)

GREY GOOSE - 14 €
ERISTOFF - 9 €

Gin (4cl)



BOMBAY "CITRON PRESSÉ"- 11€
INFUSION CITRON DE MÉDITERRANÉE FRAICHEMENT PRESSÉ
BOMBAY SAPPHIRE- 10 €
AROMATISÉ PAR 10 PLANTES

Téquila (4cl)

TÉQUILA CAMINO (MEXIQUE) - 9 €
TÉQUILA PATRON SILVER (MEXIQUE) - 14 €
TÉQUILA PATRON REPOSADO (MEXIQUE) - 16€

Cachaça (4cl)

LEBLON - 10 €

Rhums (4cl) BACARDÍ

BACARDÍ AÑEJO CUATRO (PUERTO RICO) - 10 €
BACARDÍ CARTA ORO (PUERTO RICO) - 8 €
ISAUTIER TRADITIONNEL (RÉUNION) - 7 €
ISAUTIER BARRIK (RÉUNION) -7,50€
ISAUTIER 7 ANS (RÉUNION) - 12€
ISAUTIER LOUIS & CHARLES (RÉUNION) - 19€
SAVANNA LE MUST (RÉUNION) - 16 €
DON PAPA (PHILIPPINE) - 15 €
DIPLOMATICO (VÉNÉZUELA) - 17 €

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ " À CONSOMMER AVEC MODÉRATION "

VINS



ROSÉ

IGP PAYS D'OC - GÉRARD BERTRAND - GRIS BLANC - GRENACHE GRIS
VERRE 12.5CL - 8 € | BOUTEILLE 75CL - 38 € | MAGNUM 150 CL - 72 €
UN ROSÉ DÉLICAT ET RAFRAÎCHISSANT, AUX ARÔMES DE PETITS FRUITS ROUGES ET À LA BELLE FRAÎCHEUR.

IGP MÉDITERRANÉE - BOBO - GRENACHE, CINSAULT, SYRAH
VERRE 12.5CL - 10€ | BOUTEILLE 75CL - 39€
UNE ROBE PÂLE, UN NEZ FRUITÉ, UNE BOUCHE VIVE ET ÉLÉGANTE

AOP CÔTES DE PROVENCE - MINUTY - M DE MINUTY
VERRE 12.5CL - 12€ | BOUTEILLE 75CL- 52€ | MAGNUM 150 CL - 95€
UN ROSÉ RAFFINÉ AUX NOTES DE FRUITS EXOTIQUES, D'AGRUMES ET UNE FINALE DÉLICATEMENT CITRONNÉE..

ROUGE

AOP LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP - GÉRARD BERTRAND - HERITAGE "AN 1189" - SYRAH, GRENACHE
VERRE 12.5CL - 12 € | BOUTEILLE 75CL - 46 €
INTENSE ET GÉNÉREUX, ENTRE FRUITS ROUGES, GARRIGUE ET NOTES GRILLÉES.

AOP LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP - DOMAINE GAROLOUP - LES CALCAIRES BLANCS - SYRAH, GRENACHE
VERRE 12.5CL- 12€ | BOUTEILLE 75CL - 59€
PUISSANT ET ÉLÉGANT, AUX ARÔMES DE FRUITS NOIRS, D'ÉPICES ET AUX TANINS FINS.

IGP AUDE HAUTERIVE - GÉRARD BERTRAND - CIGALUS - ASSAMBLAGE DE 6 CÉPAGES BIO, DEMETER
BOUTEILLE 75CL - 98 €
UNE CUVÉE D'EXCEPTION, COMPLEXE ET ÉLÉGANTE, MÉLANT FRUITS MÛRS, ÉPICES ET FRAICHEUR.

AOC VALLÉE DU RHÔNE - MAISON LES TAILLADES - CÔTES DU RHÔNE - SYRAH 80% & GRENACHE NOIR 20%
VERRE 12.5CL- 10€ | BOUTEILLE 75CL - 34€
FRUITÉ ET GÉNÉREUX, AUX NOTES DE FRUITS NOIRS, D'ÉPICES DOUCES ET DE GARRIGUE.

AOC VALLÉE DU RHÔNE - M CHAPOUTIER - CROZE HERMITAGE - SYRAH BIO
BOUTEILLE 75CL - 52 €
DES TANINS SOYEUX, UNE BELLE GOURMANDISE ET UNE FINALE HARMONIEUSE.

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ " A CONSOMMER AVEC MODÉRATION "



VINS

BLANC

IGP PAYS D'OC - GÉRARD BERTRAND - HERITAGE "AN 940" - CHARDONNAY BIO
VERRE 12.5CL - 8 € | BOUTEILLE 75CL - 38 €
UN CHARDONNAY BIO ÉLÉGANT ET GÉNÉREUX, AUX NOTES DE FRUITS À CHAIR BLANCHE, DE FLEURS AVEC UNE BELLE FRAÎCHEUR.

IGP PAYS D'OC - GÉRARD BERTRAND - HERITAGE "AN 940" - VIOGNIER BIO
VERRE 12.5CL - 8 € | BOUTEILLE 75CL- 38€
UN VIOGNIER BIO EXPRESSIF ET GOURMAND, AUX ARÔMES D'ABRICOTS, DE PÊCHES BLANCHES ET DE FLEURS DÉLICATES

IGP AUDE HAUTERIVE - GÉRARD BERTRAND - CIGALUS - ASSEMBLAGE DE 6 CÉPAGES BIO, DEMETER
BOUTEILLE 75CL - 78 €
UNE CUVÉE RAFFINÉE, AMPLE ET ÉQUILIBRÉE, AUX ARÔMES D'ABRICOTS, DE PÊCHES ET D'AMANDE.

IGP PAYS D'OC - MAS DE LOUIS - "J'ADORE" - MUSCAT & SAUVIGNON BLANC
VERRE 12.5CL - 10€ | BOUTEILLE 75CL- 39 €
UN BLANC MOELLEUX FRAIS ET ÉLÉGANT, AUX NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES

AOP PETIT CHABLIS - LES POINTES AUX BŒUFS - CHARDONNAY
VERRE 12.5CL - 12 € | BOUTEILLE 75CL- 45 €
MINÉRAL ET TENDU, IL OFFRE UNE BELLE FRAÎCHEUR ET UNE FINALE SALINE.

AFRIQUE DU SUD - STAR OF AFRICA - CHENIN BLANC
VERRE 12.5CL - 8€ | BOUTEILLE 75CL- 36 €
EXPRESSIF ET FRUITÉ, IL RÉVÈLE DES NOTES D'ABRICOTS, DE POIRES, DE KIWIS ET D'ANANAS.

BULLES

DOC PROSECCO - MARTINI
COUPE 12.5CL- 9€ | BOUTEILLE 75CL - 42 €
LÉGER ET RAFRAÎCHISSANT, IL SÉDUIT PAR SES FINES BULLES ET SES DÉLICATES NOTES DE POMMES, DE POIRES ET DE FLEURS BLANCHES.

AOP CHAMPAGNE - PIERRE GRANDET BRUT
COUPE 12.5CL- 14€ | BOUTEILLE 75 CL - 79€
UNE CUVÉE ÉQUILIBRÉE ET ÉLÉGANTE, AUX FINES BULLES ET AUX NOTES DE FRUITS BLANCS ET DE BRIOCHE.

AOP CHAMPAGNE - LAURENT PERRIER - LA CUVÉE BRUT
BOUTEILLE 75 CL - 95 € | MAGNUM 150 CL - 185 €
FRAIS ET RAFFINÉ, IL SÉDUIT PAR SES NOTES D'AGRUMES, DE FLEURS BLANCHES ET SA GRANDE FINESSE.

AOP CHAMPAGNE - VEUVE CLICQUOT - BRUT CARTE JAUNE
BOUTEILLE 75 CL - 125€ | MAGNUM150CL - 230 €
PUISSANT ET HARMONIEUX, IL RÉVÈLE DES ARÔMES DE FRUITS MÛRS, DE BRIOCHE ET UNE BELLE LONGUEUR.

AOP CHAMPAGNE RUINART BRUT
BOUTEILLE 75 CL - 150 €
ÉLÉGANT ET DÉLICAT, AUX NOTES D'AGRUMES, DE FRUITS À CHAIR BLANCHE ET DE FLEURS FRAÎCHES.

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ " À CONSOMMER AVEC MODÉRATION "

DU LUNDI AU SAMEDI · SERVICE DU MIDI

Lunch in the City

POUR BIEN MANGER, SANS PERDRE SON APRÈS-MIDI.

Plat du jour

CRÉATION QUOTIDIENNE DE LA CHEFFE SELON LE MARCHÉ ET LES ARRIVAGES LOCAUX. TOUJOURS UNE OPTION 100 % VÉGÉTALE, OU POISSON, OU PROTÉINE ANIMALE.

CITY LUNCH BOX À EMPORTER 

À RETIRER DÈS 11H30 — À RÉSERVER À L'AVANCE.

UNE BOÎTE COMPLÈTE ET ÉQUILIBRÉE POUR LA PAUSE DÉJEUNER AU BUREAU OU EN MOUVEMENT.

Pour commencer !

HOUMOUS MAISON & PAIN PITA - 9,50 € 

LENTILLES CORAIL, TAHINI, CITRON, HUILE D'OLIVE, PAPRIKA FUMÉ, PAIN PITA. (1/11)

RILLETTE DE THON MAISON & TOASTS - 8 €

RILLETTE DE THON GROS PIMENT COMBAVA MAISON, TOASTS DE PAIN AU LEVAIN. (1/3/4/8/10)

PLANCHE DE FROMAGES - 26 €

SÉLECTION DU MOMENT, PAIN DE CAMPAGNE. (1/7/12)

Salades 

★**SALADE UNIVERT** - 25 €

SALADE MÉLANZÉE, THON MI-CUIT MARINÉ, GAMBAS MARINÉES, CONCOMBRE & PAPAYE, NOIX DE CAJOU ET MACADAMIA TORRÉFIÉES, GRAINES DE SÉSAME, VINAIGRETTE AUX AGRUMES. (2/4/8/11)

SALADE CÉSAR PÉÏ - 20 €

SALADE MÉLANZÉE, ÉFFILOCHÉ DE POULET FERMIER, SAUCISSE DE POULET, OEUF MOLLET, TOMATES CERISES, CROUTONS, GRANA PADANO, SAUCE CÉSAR MAISON (1/3/4/7/10)

LA CLINIFIT - 15 €

SALADE MÉLANZÉE, BETTERAVE MARINÉE, BUTTERNUT RÔTI, CONCOMBRE CROQUANT, CHÈVRE, NOIX DE CAJOUX ET JEUNES POUSSES, VINAIGRETTE MIEL, CITRON & MOUTARDE. (7/8/10)

LE CITY BOWL - 17 €

QUINOA AUX HERBES FRAICHES, BUTTERNUT ROTI, EDAMAME, POIS CHICHES, AVOCAT, JEUNES POUSSES, SAUCE SÉSAME-CACAHUETE (5/6/11)

PROTÉINES AU CHOIX : EFFILOCHÉ POUET FERMIER, TATAKI DE THON SÉSAME (4) OU TOFU (6)

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

Poissons 

★ **TARTARE DE THON À L'ITALIENNE** - 25 €
THON ALBACORE, TOMATES, OIGNONS, PESTO MAISON, GRANA PADANO, FRITES MAISON ET SALADE. (4/7/8)

TATAKI DE THON, SÉSAME & LETCHI - 21 €
THON SNACKÉ AU SÉSAME, VINAIGRETTE AU LETCHI, QUINOA AUX HERBES FRAICHES. (4/11)

★ **MAHI-MAHI, COCO, COMBAVA & CITRON** - 20 €
MAHI-MAHI PÊCHÉ LOCALEMENT, SAUCE COCO AU COMBAVA ET CITRON, RIZ NOIR PARFUMÉ (4)

ZOURITES SNACKÉS, PAPRIKA & CHOUCHOU - 26 €
POULPE SNACKÉ À LA PLANCHA, HUILE DE PAPRIKA MAISON, BRUNOISE DE CHOUCHOUS, PURÉE DE BUTTERNUT. (1/4)

LÉGINE, GINGEMBRE & CITRONNELLE - 28 €
LÉGINE RÔTIE, SAUCE GINGEMBRE & CITRONNELLE, RIZ NOIR PARFUMÉ. (4)

Viandes 

PIÈCE DU BOUCHER
SAUCE DU MOMENT, FRITES ET SALADE MÉLANZÉE

★ **MAGRET DE CANARD, TANGOR & MIEL** - 31 €
MAGRET ROSÉ ENTIER, JUS AU TANGOR ET MIEL LOCAL, PURÉE DE BUTTERNUT, LÉGUMES GRILLÉS. (7)

Burgers 

SERVIS AVEC FRITES MAISON

★ **BURGER POULET OU BOEUF BBQ** - 22 €
EFFILOCHÉ DE POULET LONGUEMENT CONFIT OU STEAK DE BOEUF, SAUCE BBQ MAISON, PITON MAÏDO, OIGNONS CONFITS. (1/10/12)

BURGER VEGGIE - 20 €
GALETTE VÉGAN COMPOSÉE DE PATATE DOUCE, POIS CHICHES, HARICOTS ROUGES, AIL, GINGEMBRE, OIGNONS, CORIANDRE, CUMIN, MAYO VÉGÉ ÉPICÉE, SALADE, TOMATES (1)

POUR LES MOINS DE 12 ANS

MENU MARMAILLE - 13€ 

UNE VRAIE CUISINE, EN PLUS PETIT.

1 · Un plat au choix

POISSON
STEAK DE THON, PURÉE DE BUTTERNUT ET PETITS LÉGUMES (4/7)

CROQUE
MINI CROQUE MONSIEUR POULET, CHEDDAR, FRITES (1/7)

2 · Une boisson au choix

SIROP À L'EAU · JUS DE FRUITS · EAU PÉTILLANTE AROMATISÉE

3 · Un dessert au choix

BOULE DE GLACE ARTISANALE (VANILLE, CHOCOLAT OU FRAISE) - UNE PART DE NOTRE BANANA BREAD (1/3/7)

SUPPLÉMENTS & ACCOMPAGNEMENTS - 5€
En supplément ou en remplacement, selon le plat choisi.
FRITES MAISON | FRITES DE PATATE DOUCE | SALADE MÉLANZÉE | LÉGUMES CROQUANTS SAUTÉS | QUINOA AUX HERBES FRAICHES | POIS CHICHES | PURÉE MAISON

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

Dés 15h00

À PARTAGER · L'APRÈS-MIDI & EN SOIRÉE

CARTE TAPAS

PETITES ASSIETTES PENSÉES POUR LE MOMENT APÉRO, À DÉGUSTER EN DUO OU EN PLANCHE PARTAGÉE.

HOUMOUS MAISON & PAIN PITA - 9,50 € VEGAN
LENTILLES CORAIL, TAHINI, CITRON, HUILE D'OLIVE, PAPRIKA FUMÉ, PAIN PITA CHAUD. (1/11)

DRAKAR CRÈME AUX HERBES & POISSON FUMÉ - 12.50 €
PAIN COMPLET GRILLÉ, CRÈME FRAÎCHE AUX HERBES, MARLIN FUMÉ, MIEL LOCAL, ZESTES DE CITRON. (1/4/7)

★ **LA BIEN-ÊTRE & SON TRIO DE DIPS** - 14 €
BÂTONNÉS DE LÉGUMES DU MOMENT, HOUMOUS, BABA GANOUSH, TZATZIKI AUX HERBES. (7/11)

RILLETTE DE THON MAISON & TOASTS - 8 €
RILLETTE DE THON GROS PIMENT COMBAVA MAISON, TOASTS. (1/4/3/8/10)

CROQUETTES DE SONGE - 12 €
SONGE, PATATE DOUCE, GRANA PADANO, MAYONNAISE GINGEMBRE CONFIT AU MIEL ET CURCUMA (1/3/7/10)

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET THYM - 22 €
CAMEMBERT AU FOUR, MIEL LOCAL, THYM FRAIS, POMMES GRENAILLES CONFITES. (7)

★ **ASSIETTE DE CRÉOLITÉS**
6 PIÈCES - 11 €
12 PIÈCES - 19 €
SÉLECTION DE BOUCHÉES CRÉOLES MAISON : SAMOUSSAS, BONBONS PIMENTS, SELON LES INSPIRATIONS DU JOUR.

PLANCHE DE FROMAGES - 26 €
SÉLECTION DU MOMENT, PAIN DE CAMPAGNE. (1/7/12)

Les city club's

L'EXOTIQUE - 11.50 €
CAMARONS SAUTÉS, ANANAS, SWEET CHILI, CRÈME D'AVOCAT, MÂCHE (1/2)

LE BROOKLYN - 13.50 €
PASTRAMI, CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE, ROQUETTE, CHOU ROUGE, CHAMPIGNONS SAUTÉS (1/10/12)

LE FRENCHY - 12.50 €
MAGRET SÉCHÉ, CRÈME DE CHÈVRE, OIGNONS CONFITS, NOIX DE CAJOU, ROQUETTE. (1/7/8)

FRITES MAISON - 4 € **FRITES DE PATATE DOUCE** - 5 €

★ Supplément truffe & Grana Padano : + 3,50 €

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

l'Univert
CITY

À L'Univert City, au cœur de La Possession, nous avons choisi de prendre le temps.

Le temps de se retrouver autour d'une table, de partager un moment simple et chaleureux, et de savourer une cuisine sincère inspirée de notre île.
Nous faisons le choix d'une cuisine authentique, où les produits locaux, les saisons et le respect du vivant occupent une place essentielle.
Chaque assiette reflète notre envie de valoriser les saveurs réunionnaises avec simplicité et générosité.
L'Univert City est une invitation à bien manger, à se sentir bien et à profiter d'un lieu vivant, convivial et profondément humain.

L'équipe L'Univert City

