l'Univert
PLAGE

# CARTE
# RESTAURANT

MAÎTRE
RESTAURATEUR

QUALITÉ
TOURISME
ÎLE DE LA RÉUNION

QUALITÉ

## Respirer. Partager. Vivre mieux.

Ici, le lagon donne le rythme. Le temps se déleste. Les corps s'apaisent. Les visages s'ouvrent. Rien ne presse. La mer respire. Et, doucement, nous apprenons à respirer avec elle. À L'Uni Vert Plage, l'accueil est simple, presque pieds nus, porté par cette douceur réunionnaise qui touche sans s'imposer. Autour de vous, des équipes attentives, présentes avec justesse, là pour prendre soin, accompagner, et veiller à ce que tout soit simple et vrai. On savoure ce que l'île offre. On partage ce que l'instant rend possible. On se retrouve autour du vivant, du goût, de la lumière. Chaque attention est juste. Chaque geste cherche l'accord. Pour que vous vous sentiez bien. À votre place. Ici. Maintenant. L'Uni Vert Plage est une respiration. Un espace pour se relier, aux autres, à la nature, à l'essentiel.

Bienvenue à L'UniVert Plage

**Alon met' ensemb'!**

### Moyens de paiement acceptés

RESTAURANT DE PLAGE - ÎLE DE LA RÉUNION

CARTE RESTAURANT

**HORAIRES**

DÉJEUNER - 12H00 - 15H00/(15H30 LE DIMANCHE)

DÎNER - 19H00 -22H00

TAPAS - 17H30

## CUISINE SOIGNÉE ,CONSCIENCESAINE-DUSOLEILDANS 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 BASEDECÉRÉALESCONTENANT DU GLUTEN

**(2)**

CRUSTACÉS ET PRODUITSÀBASEDECRUSTACÉS

**(3)**

OEUF ET PRODUITSÀBASED'OEUF

**(4)**

POISSONS ET PRODUITSÀBASEDE POISSONS

**(5)**

ARACHIDES ET PRODUITSÀBASED'ARACHIDES

**(6)**

SOJA ET PRODUITSÀBASEDE SOJA

**(7)**

LAIT ET PRODUITSÀBASEDE LAIT

**(8)**

FRUITS À COQUE ET PRODUITSÀBASEDE FRUITS À COQUE

**(9)**

CÉLERI ET PRODUITSÀBASEDE CÉLERI

**(10)**

MOUTARDE ET PRODUITSÀBASEDE MOUTARDE

**(11)**

GRAINES DE SÉSAMEETPRODUITSÀBASE DE SÉSAME

**(12)**

ANHYDRIDE SULFUREUXETSULFITES

**(13)**

LUPIN ET PRODUITSÀBASEDE LUPIN

**(14)**

MOLLUSQUES ET PRODUITSÀBASEDE MOLLUSQUE

# BOISSONS FRAÎCHES

## JUS FRAIS SANTÉ (25cl)

JUS FRAIS- 6,50 €
ORANGE / CITRON / ANANAS
JUS SANTÉ DE LA SEMAINE- 9 €
FRUITS ET LEGUMES FRAIS SELON LA SAISON

## COCO FRESH




EAU DE COCO FRAÎCHE - 8,50 €

## SOFTS

SIROP À L'EAU (2CL) - 2,50 €
GRENADINE, PÊCHE, CITRON, PASSION, MENTHE, FRAISE, ORGEAT
JUS DE FRUITS (25CL) - 4 €
ORANGE, POMME, PASSION, MANGUE, ANANAS, LETCHI, GRENADE
SPRITE (33CL) - 3,80 € (AU VERRE)
COCA COLA ZÉRO (33CL) - 3,80 € (AU VERRE)
COCA COLA (30CL) - 4 € (BOUTEILLE)
SCHWEPPES TONIC (25CL) - 4 € (BOUTEILLE)
SCHWEPPES AGRUMES (33CL) - 3,80 € (AU VERRE)
GINGER BEER GOLDBERG (20CL) - 6 €
TONIC HIBISCUS GOLDBERG (20CL) - 6 €
PERRIER (33CL) - 4,50 €

## SMOOTHIES (25cl)

SMOOTHIE BEAUTÉ NATURELLE- 9 €
FRUITSROUGES,HIBISCUS,CANNELLE,ANANAS, BANANE, MIEL,BASILIC,MENTHEFRAÎCHE - ANTIOXYDANT
SMOOTHIE MA NGO LASSY - 9 €
BANANE, LAIT DE COCO, CARDAMONE, VANILLE, MANGUE, FROMAGE BLANC (7)

## DÉSALTÉRANTES

INFUSION GLACÉE - 6 €
UNE RECETTE GÉNÉREUSE ET DÉSALTÉRANTE
AGUA D E JAMAÏCA- 5,50 €
LE COUP DE FRAÎCHEUR ! INFUSION D'HIBISCUS GLACÉE, MENTHE FRAÎCHE, CANNELLE POUR LUTTER CONTRE L'HYPERTENSION ET LE CHOLESTÉROL
FROZEN- 7 €
AGUA DE JAMAÏCA VERSION GRANITÉ, SIROP DE PÊCHE, MENTHE FRAÎCHE
EAU DÉTOX DU MOMENT- 4,50 €
OPTEZ POUR LA DÉTOXICATION WATER, LA BOISSON TENDANCE QUI ALLIE EAU PURE ET FRUITS FRAIS POUR UNE HYDRATATION OPTIMALE ET UN EFFET DÉTOX GARANTI

## EAU FILTRÉE & PURIFIÉE

EAU PLATE (75CL) - 3 €
EAU PÉTILLIANTE (75CL)- 4 €
EAU PLATE À EMPORTER (75CL) - 2 €
POUR L'EAU À EMPORTER, VENEZ AVEC VOTRE PROPRE CONTENANT (SI POSSIBLE), NOUS VOUS LE REMPLIRONS.

SUPPLÉMENT SIROP - 0,50 €

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

# BOISSONS CHAUDES

## THÉS ET INFUSIONS - 5 €

THÉ NOIR MASALA CHAI
THÉ NOIR EARL GREY FLEURS BLEU
THÉ VERT MENTHE
ROOIBOS BOURBON
LA VERVEINE
THÉ VERT GENMAICHA YAMA BIO

## À DÉCOUVRIR

LE "LAIT D'OR " - 7,50 €
CURCUMA, POIVRE, HUILE DE COCO, LAIT D'AMANDE, GINGEMBRE, CANNELLE, MIEL



"BOISSON MIRACLE AUX MULTIPLES VERTUS ISSUE
DE LA MEDECINE AYURVÉDIQUE FAITE MAISON "

## CAFÉS BIO-ÉQUITABLE / LATTE



NOTRE CHOIX, LES VALEURS DE NOTRE FOURNISSEUR :
RESPECT DE LA TERRE ET DES HOMMES QUI LA CULTIVENT :
DES PRINCIPES AU COEUR DE NOS VALEURS.
ENGAGÉ DE LONGUE DATE DANS LE COMMERCE ÉQUITABLE, LE DÉVELOPPEMENT DURABLE, MALONGO INSCRIT LA DIMENSION ÉTHIQUE DANS CHACUN DE SES PROJETS.

CAFÉ / DÉCA - 2.50 €
DOUBLE CAFÉ / CAFÉ CRÈME - 4 €
LATTE MACCHIATO - 4,50 €
MOCHA - 4,50 €
CAPPUCCINO - 4,50 €
CHOCOLAT - 5 €
LATTE MATCHA - 7 €
CHAUDAUCHOIX : NATURE/MIEL
STIMULE L'ÉNERGIE ET LA CONCENTRATION

CAFÉ NOISETTE - 3 €
CAFÉ VANILLE - 3 €
THÉ LATTETCHAÏ - 5 €
CAFÉ LATTETCHAÏ - 5 €
LATTE UBÉ - 8 €
AUCHOIX:NATURE/ ORGEAT/ VANILLE
RICHE EN ANTIOXYDANT PROPRIÉTÉ ANTI INFLAMMATOIRE
LATTE MATCHA TORRÉFIÉ - 7 €
AU CHOIX: NATURE/ ORGEAT/ VANILLE

### Nos Frappés

CAFÉ FRAPPÉ - 5 €
CHAUD OU FROID AU CHOIX: NATURE/ MIEL
MOCHA FRAPPÉ - 5,50 €
MATCHA FRAPPÉ - 8 €
UBÉ FRAPPÉ - 9 €
CHOCOLAT FRAPPÉ - 6,50 €



SI BOISSON LACTÉE À BASE D'AMANDE, PRÉCISER AU SERVEUR - 1 €
SUPPLÉMENT: LAIT DE VACHE (PETIT POT) - 1 € / LAIT D'AMANDE (PETIT POT) - 1,50€ / CHANTILLY MAISON - 2 €

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

# LES COCKTAILS



## LES FROZEN BY ISAUTIER (25cl)

**FROZEN PASSION VANILLE ISAUTIER**(25CL) - 10 €
ARHUMATIK PASSION ISAUTIER, SIROP DE VANILLE, JUS DE PASSION
**FROZEN DU MOMENT ISAUTIER**(25CL) - 10 €

## LES SIGNATURES

**PATRON TO MMY'S MARGARITA**(7CL) - 15 €
TEQUILA PATRON SILVER, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP D'AGAVE MONIN

**FLORAL G IN & TONIC**(12CL) - 13 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE, LIQUEUR ST-GERMAIN, SCHWEPPES TONIC ,JUD DE CITRON, MENTHE FRAÎCHE
**BOMBAY BRAMBLE TONIC**(12CL) - 12 €
GIN BOMBAY BRAMBLE (INFUSÉ AVEC FRAMBOISE ET MÛRE), TONIC

## LES SPRITZ

**APEROL SPRITZ**16C L)-12€
APÉOL, PROSECCO DOC MARTINI, EAU PÉTILLANTE
**ST-GERMAIN SPRITZ**(16CL) - 15 €
LIQUEUR ST-GERMAIN, PROSECCO DOC MARTINI, EAU PÉTILLANTE
**MARTINI FIERO SPRITZ**(16CL) - 12 €
MARTINI FIERO, PROSECCO DOC MARTINI, EAU PÉTILLANTE MAISON
**SPRITZ PASSION**(16CL) - 12 €
ARHUMATIK PASSION, PROSECCO DOC MARTINI, EAU PÉTILLANTE MAISON

## LES BACARDI MOJITOS (25cl)

RHUM BACARDI CARTA ORO, CITRON , SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAÎCHE, EAU PÉTILLANTE

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

*2 CHOIX MAX :

FRAISE, FRAMBOISE, PASSION, MANGUE, ANANAS, HIBISCUS, BASILIC, COMBAVA, MIEL, GINGEMBRE

## LES COCKTAILS BY L'UNIVERT

**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

**TENESS EE MOOD**(18CL) - 13 €
JACK DANIEL'S OLD 7, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP TCHAÏ MAISON, JUS DE LETCHI, JUS DE GINGEMBRE MAISON
**LONDON L OVER**(16CL) - 13 €
GIN BOMBAY "CITRON PRESSÉ", PURÉE DE FRAMBOISE, JUS DE GRENADE, JUS DE CITRON FRAIS,
SIROP D'HIBISCUS MAISON, BAIES ROSES

**ASTEK AGRUM**(14CL) - 12 €
TEQUILA CAMINO REAL, JUS DE CITRON & ORANGE FRAIS, SIROP DE CITRON, COMBAVA RAPÉ




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,ANANAS,PASSION, MANGUE, ORANGE, POMME

**CUBA LIBRE** (25CL) - 10 €
RHUM BLANCCOCA-COLA, CITRON VERT

**ESPRESSO MARTINI** (10CL) - 15 €
VODKA GREYGOOSE,CRÈME DE CAFÉ, ESPRESSO

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

**LONG ISLAND** (12CL) - 15 €
VODKA, GIN,RHUM BLANC, TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON, SUCRE, COCA COLA

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

**BASIL SMASH** (10CL) - 15 €
GINBOMBAYSAPPHIRE, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU ST-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

**AMARETTO SOUR** (10CL) - 15 €
AMARETTO DISARONNO, JUSDECITRONFRAIS,SIROP DECANNE,AQUAFABA,ANGOSTURA

**NEGRONI** (9CL) - 12 €
GINBOMBAY SAPPHIRE, MARTINIRESERVARUBINO, CAMPARI



## Les Kalous (4cl)
RHUM AMBRÉ, CITRON VERT PÉÏ, SUCRE DE CANNE

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

## Les Ti Punchs (4cl)
RHUM BLANC, CITRON VERT PÉÏ, SUCRE DE CANNE

- ISAUTIER TRADITIONEL -8€
- ZARBOUTAN -11€
- SAVANNA INTENSE -10€

## Les Caïpirihnas (4cl)
CACHAÇA LEBLON, CITRON , SUCRE DE CANNE

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

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

- CLASSIQUE - 12 €
- SPICY : SIROP DE PIMENT, JUS DE GINGEMBRE, SEL & PIMENT D'ESPELETTE -13€

*2 CHOIX MAX : FRAISE, FRAMBOISE, PASSION, MANGUE, ANANAS, HIBISCUS, BASILIC, COMBAVA, MIEL, GINGEMBRE

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 Da Ïquiris (10cl)

RHUMISAUTIER, JUS DECITRON, SIROP DE CANNE

- CLASSIQUE - 10 €
- FRUITÉ : AVEC FRUITS AU CHOIX * - 11 €
- PÉÏ : AU SAVANNA INTENSE AVEC SIROP DE MIEL ET GINGEMBRE- 12 €

## Les Coladas (25cl)

RHUMISAUTIER,PURÉEETLAITDECOCO,JUS/PURÉES

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



## Les Mules (27cl)

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 €
- MEXICAN MULE : AVEC TEQUILA PATRÒN SILVER ET SIROP DE PIMENT -16 €

## Les Sans Alcool (25cl)

VIRGIN MOJITO - 9 €
VIRGIN MOJITO FRUITÉ* - 10€
VIRGIN COLADA - 8 €
PINA, PASSION OU MANGO



MEXICAN MINT TEA - 8 €
INFUSION GLA CÉE MAISON, SIROP DE THÉ MAISON, JUS DE CITRON FRAIS, FEUILLE DE MENTHE
BISSAP AND ROSES- 12 €
MARTINI VIBRANTE, TONIC HIBISCUS GOLDBERG, SIROP DE ROSE MONIN, JUS DE CITRON FRAIS

*2 CHOIX MAX : FRAISE, FRAMBOISE, PASSION, MANGUE, ANANAS, HIBISCUS, BASILIC, COMBAVA, MIEL, GINGEMBRE

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 ALCOOLS

## Bières Préssion



AFFLIGEM(25CL)- 4,50€ (50CL) - 8,50€
DODO (25CL) - 3 € (50CL) - 5,80 €
KEWES ROUGE(25CL) - 4,50 € (50CL) - 8,50 €
100% LOCALE - FRAISE, G INGEMBRE, LETCHI
KEWES IPL(25CL) - 4,50 € (50CL) - 8,50 €
KEWES BLANCH E(25CL) - 4,50 € (50CL) - 8,50 €
MONACO(25CL)- 3,20 € (50CL) - 6,20 €
PANACHÉ(25CL) - 3 € (50CL) - 5,80 €
SUPPLÉMENT PICON (25CL) - 1,50 € (50CL) - 3 €

## Apéritifs



COUPE DE CHAMPAGNE
PIERRE GRANDET BRUT(14CL) -16 €
KIR VIN BLANC(14CL ) - 9 €
CASSIS, PÊCHE, MÛRE, FRAMBOISE OU GOYAVIER
KIR ROYAL (14CL) -17€
CASSIS, PÊCHE, MÛRE, FRAMBOISE OU GOYAVIER
RICARD / PASTIS 51 (4CL) - 4,50€
MARTINI RO UGE / BLANC / FIERO (6CL) - 7 €
PORTO ROUGE (6CL ) - 7 €
CAMPARI(6CL) -7€
SUZE (4CL) - 7 €

## Bières Bouteilles



DODO BLONDE (33CL ) - 3€
RADLER CITRON (33CL) - 3,50 €
LES DALONS BLONDE (33CL) - 6,50€
LES DALONS IPA (33CL) - 6,50€
DESPERADOS (33CL) - 6,50€
HEINEKEN (33CL) - 5€
HEINEKEN 0°(25CL) - **SANS ALCOOL** - 4€

## LesD igestifs



JAGERMEISTER - 7 €
GET 27 / GET 31- 8 €
CALVADOS MAGLOIRE VSOP-14 €
MIRABELLE - 10 €
AMARETTO DISARONNO - 11 €
ABSINTHE PERNOD - 13 €
IRISH COFFEE - 10 €
BENEDICTINE - 10 €

## LesArrangés(4cl) - 6€



CITRON GINGEMBRE
MANGUE CARAMÉLISÉE
BANANE FLAMBÉE
LIQUEUR CAFE
MANDARINE SAUVAGE
VOLCANIQUE
(GOYAVIER, ANANAS, PIMENT)

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

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

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

# LES SPIRITUEUX

## Whiskies du Monde (4cl)

JOHNNIE WALKER RED LABEL (ÉCOSSE) - 9 €
WILLIAM LAWSON'S (ÉCOSSE) - 9 €
ANCNOC (ÉCOSSE) TOURBÉ - 15 €
DEVERON 10 ANS (ÉCOSSE) -15 € WOODFORD
RESERVE (ÉTATS UNIS) - 13 €
GRAIGELLACHIE 13ANS (ÉTATS UNIS) - 15 €




## WhiskeyJ.Daniels (4cl)

JACKN°7 (ÉCOSSE) - 11 €
JACKHONEY - 12 €

## Cognac (4cl)

H BYHINEVSOP - 14 €

## Cachaça (4cl)

LEBLON - 10 €

## Bas Armagnac (4cl)

CHÂTEAU DE BORDENEUVE -14€

## Vodka (4cl)

GREY G OOSE -14 €
ERISTOFF - 9 €

## Gin (4cl)

BOMBAY BRAMBLE- 11 €
INFUSION FRAMBOISE/MÛRE
BOMBAY "CITRON PRESSÉ"- 11 €
INFUSION CITRON DE MÉDITERRANÉE
FRAICHEMENT PRESSÉ
BOMBAY SAPPHIRE - 10 €
AROMATISÉ PAR 10 PLANTES
VAKOA -12 €

## Rhums (4cl) BACARDÍ

BACARDÍ AÑEJO CUATRO (PUERTO RICO) - 10 €
BACARDÍ CARTA ORO (PUERTO RICO) - 8 €
BACARDÍ OCHO AÑOS (PUERTO RICO) - 12 €
ISAUTIER TRADITIONNEL (RÉUNION) - 7 €
ISAUTIER BARRIK (RÉUNION) - 7,50€
SAVANNA LE MUST (RÉUNION) - 16 €
SAVANNA LONTAN (REUNION) - 15 €
SAVANNA METIS (REUNION) - 15 €
DON PAPA (PHILIPPINE) - 15 €
DIPLOMATICO (VÉNÉZUELA) - 17 €

## Téquila (4cl)

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

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 "



# VINS

## ROSÉ

**GRIS BLANC - PAYS D'OC**
VERRE 14CL - 8 € | BOUTEILLE 75CL - 38 € | MAGNUM 150 CL - 72 €
BOUCHE DENSE AUX ARÔMES DE PETITS FRUITS ROUGES

**M DE MINUTY CÔTES DE PROVENCE**
VERRE 14CL - 12€ | BOUTEILLE 75CL- 52€ | MAGNUM 150 CL - 95€
DECOULEURROSENACRÉ, ILPLAÎTPARSON INTENSITÉAROMATIQUE,ALLANT DE PETITS FRUITS ROUGES ACIDULÉSAUXNOTESDE FRUITSEXOTIQUES .L

**BOBO— IGP MÉDITERRANÉE· GRENACHE, CINSAULT, SYRAH**
VERRE 14CL - 10€ | BOUTEILLE 75CL - 39€
UNE ROBE PÂLE, UN NEZ FRUITÉ, UNE BOUCHE VIVE ET ÉLÉGANTE

**MADE IN CAMARGUE— AOP SABLE DE CAMARGUE ·CINSAULT, GRENACHE GRIS ET NOIR**
VERRE 14CL - 10€ | BOUTEILLE 75CL - 34€
NEZ INTENSEAUXARÔMESD'AGRUMESETDEFRUITSFRAIS,BOUCHEFRANCHE,VIVEET BIEN ÉQUILIBRÉE

**VICTORIA - IGP PAYS DU VAR · CINSAULT, GRENACHE**
VERRE 14CL - 10€ | BOUTEILLE 75CL - 36€
BOUCHEVIVE,FRAÎCHEETÉLÉGANTE,AVECUNEBELLETENSION ET UNE FINALE FRUITÉE SUBTILEMENT ACIDULÉE

## ROUGE

**LANGUEDOC AOC - PIC SAINT LOUP - HERITAGE "AN 1189" - GÉRARD BERTRAND**
VERRE 14CL - 12 € | BOUTEILLE 75CL - 46 €
LAROBE ESTD'UN ROUGEPROFOND.LENEZRÉVÈLEUNBOUQUETINTENSESURDES NOTES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES DOUCES.

**DOMAINE GAROLOUP — LES CALCAIRES BLANCS— AOP PIC SAINT-LOUP· SYRAH, GRENACHE**
VERR E 14CL - 12€ | BOUTEILLE 75CL - 59€
DESARÔMESCOMPLEXESDEFRUITSNOIRSETD'ÉPICES,SUIVISD'UNEBOUCHEPUISSANTEETSOYEUSE AUX FINS TANINS

**MAS DE LOUIS — TRÉSOR— VIN DE FRANCE ·SYRAH, VIOGNIER**
VERRE 14CL -12€ | BOUTEILLE 75CL - 42€
ÉLÉGANTET STRUCTURÉ,AUX NOTESDEFRUITSROUGES FRAISETDE VIOLETTE ET ÉPICES, BOUCHE AMPLE AUX TAISOYEUX, AVECUNEBELLE FRAÎCHEURETUNEFINALE PERSISTANTE.NS

**MAISON ROGER PEGUET — PREMIÈRE CONFIDENCE— AOP BEAUJOLAIS · GAMAY**
VERRE 14CL - 12€ | BOUTEILLE 75CL - 45 €
DESARÔMESDEFRUITS,FRAÎCHEURETGOURMANDISE,UNEBELLESTRUCTUREFINEET ÉQUILIBRÉE : PIVOINE ET GRIOTTE FRAÎCHE

**MAISON LES TAILLADES - CÔTE DU RHÔNE · SYRAH 80% & GRENACHE NOIR 20%**
VERRE 14CL - 10€ | BOUTEILLE 75CL - 34€
PETIT FRUITS NOIR ET FRUITS ROIUGE, LÉGÈREMENT CONFITURÉ, ROND ET COMPLEXE

**CIGALUS - GÉRARD BERTRAND - BIO - DEMETERIG AUDE HAUTERIVE**
BOUTEILLE 75CL - 98 €
UNASSEMBLAGE UNIQUE DECÉTTE PAGESOFFRANTUNVINHAUTDEGAMMEÀL'ÉQUILIBRE IMPRESSIONNANT ENTRELEFRUIT MÛR,LES ÉPICESET UNEBELLEACIDITÉ

**M CHAPOUTIER - BIO - AOP CROZE HERMITAGE - VALLÉE DU RHÔNE**
BOUTEILLE 75CL - 52 €
VIN AUX TANINS CHARNUS ET AVEC BEAUCOUP DE GOURMANDISE.

**LE COTEAU DE LA BEAUME — CROZES HERMITAGE · SYRAH**
VERRE 14CL - 12€ | BOUTEILLE 75CL - 59 €
NEZDÉVOILANTDESARÔMESD'ÉPICESAVECUNETOUCHEVANILLÉE QUE L'ON RETROUVE EN BOUCHE



# VINS

## BLANC

**''LESHORTES DULOUP'' NUITS BLANCHES - LANGUEDOC · GRENACHE BLANC,MARSANNE,ROUSSANE**
VERRE14CL -10€ | BOUTEILLE 75CL- 39 €
ROBE PÂLE, NEZ ROUILLÉ ET BEURRÉ, NOTESFLORALES DEFRUITS BLANCS- B OUCHE RONDE ET ÉQUILIBRÉE
CETTECUVÉEPRÉSENTE UNÉQUILIBREPARFAITENTREVIVACITÉETRONDEUR,AUNEZL'ABRICOT,

**CIGALUS - GÉRARD BERTRAND - BIO - DEMETERIGP AUDE HAUTERIVE**
BOUTEILLE 75CL - 78 €

**PAYS D'OC IGP - VIOGNI ER - DOMAINE LAROCHE**
VERRE 14CL - 8 € | BOUTEILLE 75CL - 38 €
CETTE CUVÉE PRÉSENTEUNÉQUILIBREPARFAITENTRE VIVACITÉ ET RONDEUR. AU NEZ, L'ABRICOT , L'AMANDE E TLA PÊCHE SECOMPLÈTENT.

**PAYS D'OC IGP - CHARDONNAY - DOMAINE LAROCHE**
VERRE 14CL- 8 € | BOUTEILLE 75CL- 38€
LA ROBE PRÉSENTEUNE BELLECOULEURORPÂLE.AUNEZ C'EST LA GOURMANDISE QUI S'EXPRIME AU TRAVERS DE NOTES DEPOMMEET DEPOIREBIENMÛRES.

**LES POINT ES AUX BOEUFS - PETIT CHABLIS · CHARDONNAY**
VERRE14CL- 12 € | BOUTEILLE 75CL- 45 €
PETITCHABLISÀ LAROBE BRILLANTEETPALE,UNEBOUCHE TENDUE ET MINÉRALE QUI TIRE LÉGÈREMENTSUR ACIDITÉ ETCÔTÉGRAS

**''JADORE'' BLANC MOELLEUX MAS DE LOUIS - PAYS D'OC · MUSCAT & SAUVIGNON BLANC**
VERRE 14CL - 10€ | BOUTEILLE 75CL- 39 €
VINFRAIS ET ÉLÉGANT,AUXNOTESD'AGRUMES,DEFRUITSEXOTIQUESETDEPIERREÀFUSIL. BOUCHE VIVE, MINÉRALE ET ÉQUILIBRÉE,AVECUNEBELLELONGUEUR

**STAR OF AFRICA CHENIN BLANC - AFRIQUE DU SUD**
VERRE 14CL - 8€ | BOUTEILLE 75CL- 36 €
UNEPALETTEAROMATIQUEINTENSEBOUCHEVIVEET RAFRAÎCHISSANTE.

## BULLES

**MARTINIDOC PROSECCO**
COUPE 14 CL- 9€ | BOUTEILLE 75CL - 42 €
PROSECCO FRAISETVIVANT.L'APPELLATION D.O.C. PLACE NOS VINS AU CENTRE DE LA TRADITIONNELLE RÉGIONDU PROSECCO.

**CHAMPAGNE PIERRE GRANDET BRUT**
COUPE 14CL - 1 6€ | BOUTEILLE 75 CL - 79€
NEZ AUXFRAGRANCESCOMPLEXESETFLORALES.BOUCHE RONDE, SUR UNE FINE EFFERVESCENCE.
DES ARÔMESFRUITÉS.

**CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT**
BOUTEILLE 75 C L - 95 € | MAGNUM 150 CL - 185 €
CE CHAMPAGNEESTMARQUÉPARLA SOUPLESSEDENOTES FRUITÉES (PÊCHE BLANCHE) ET LA FRAÎCHEUR DES AGRUMES(CITRON,MANDARINE).

**CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE**
BOUTEILLE 75 CL - 125€ | MAGNUM150CL - 230 €
BELLE ROBE AUX REFLETS JAUNE DORÉ, NEZ PUISSANT

**CHAMPAGNE RUINAR T BRUT**
BOUTE ILLE 75 CL - 150 €
BRILLANTETLIMPIDE,ELLEOFFREUNCORDONFINET SOUTENU.

# A PARTIR DE 17H30 JUSQU'A 22H
## À MANGER SEUL OU À PARTAGER

### PLANCHE DE CRÉOLITÉS' MAISON'

12 PIECES -19€

6 PIECES - 11 €

PIMENT FARCI, SAMOUSSA DU MOMENT, BONBON PIMENT, SAUCE AIGRE DOUCE, SAUCE PIMENT OIZO - (1/3/4/5/7/8/14)

### FRITES DE PATATES DOUCES -5 €

### FRITES MAISON -4 €

## Les Flam's

### FLAM'S GRATINÉE- 13 €

### FLAM'S MUNSTER - 15 €

LARDONS, OIGNONS,MUNSTER - (1/7)

### FLAM'S CABRI- 15 €

FROMAGE DE CHÈVRE,LARDONS, OIGNONS, MIEL PEÎ ET GINGEMBRE- (1/7)

## À PARTAGER À L'UNIVERT



EN FIN DE JOURNÉE, PLACE AUX TAPAS, AUX SAVEURS LOCALES ET AUX ASSIETTES À PARTAGER. DES CRÉATIONS GOURMANDES ET GÉNÉREUSES, À SAVOURER ENTRE AMIS OU COLLÈGUES, DANS UNE AMBIANCE CHALEUREUSE ET DÉCONTRACTÉE.

## TAPAS

### CAMENBERT FERMIER RÔTI, TOMATES ET OIGNONS CONFITS

ACCOMPAGNÉ DE PAINS TOASTE - (7 ) - 22 €

### ZOURITES AUX GROS PIMENTS(150 GR)

ACCOMPAGNÉDESALADE(4/6/7/11) - 16 €

### SAUTÉDE BOEUF AIGRE DOUCE(150GR)- 17 €

### RILLETTES DE POISSON (150GR)

PAIN TOASTÉ (4/7/1) - 12 €

### BURRATA TOMATO

BURRATA ENVIRON 100G SUR UN TARTARE DE TOMATES À L'ANCIENNE, FRAISES GINGEMBRE ET SA RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE - (1/3/7/8/10/11) - 20 €

### CEVICHE DE POISSON A LA PERUVIENNE (30GR) -16€

POISSON DU JOUR DEMANDÉ A VOTRE SERVEUR

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

DU LUNDI AU DIMANCHE · DÉJEUNER

## Disponible uniquement le midi

# À TABLE À L'UNIVERT

### LE GOÛT DU LOCAL, MIDI COMME SOIR.

AU DÉJEUNER COMME AU DÎNER, RETROUVEZ UNE CUISINE VIVANTE ET GOURMANDE, METTANT À L'HONNEUR LES PRODUITS LOCAUX ET LE SAVOIR-FAIRE DE NOTRE ÉQUIPE.

## Déjeuner · À la carte

## UNI VERT FRAICHEUR

Disponible uniquement le midi

**LA SALADE DE L'UNI VERT**

SALADE MÉLANZÉE ET SA VINAIGRETTE AUX AGRUMES, TOAST DE POISSON SUR SON LIT D'OIGNONS CONFIT, RILLETTES DE POISSON MAISON GROS PIMENT COMBAVA, CREVETTES CUITES, NOIX DE CAJOU ET NOIX DE MACADAMIA TORRÉFIÉES CONCASSÉ - (1/2/4/5/6/8/11) - **25 €**

**BURRATA TOMATO**

BURRATA ENVIRON 100G SUR UN TARTARE DE TOMATES À L'ANCIENNE, FRAISES GINGEMBRE ET SA RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE - (1/3/7/8/10/11) - **20 €**

**LA CÉSAR POULET**

SALADE, PADANO, POULET , OEUF, BACON, SAUCE CÉSAR, JEUNES POUSSES - (1/3/5/7/8/10) - **21 €**

## UNI VERT DE LA MER

**TARTARE DEPOISSON(180GR)**-26 €

POISSON FRAIS RETOUR DE PÊCHE, ASSAISONNEMENT DEMANDER À VOTRE SERVEUR, ACCOMPAGNÉ SALADES ET FRITES

**JOUEDE LÉGINESAUMURÉESAUCE CHAMPAGNE** - 25 €

POISSON FRAIS RETOUR DE PÊCHE, ACCOMP AGNÉE DE FRITES ET SALADES

## UNI VERT DE LA TERRE

**NOTRE BURGER DE BOEUF OU POULET (180GR)**

SAUCE CHEDDAR,COLESLAW, PICKLES D'OIGNONS,SALADE, TOMATE,SAUCE UNIVERT,ACCOMPAGNÉ DE SALADE ET FRTES-(1/3/7/8/10/11) - **25 €**

**NOTRE PIÈCE DU BOUCHER**

PROPOSITION DUJOUR,MERCI DE CONSULTER VOTRE SERVEUR

**MAGRET DE CANARD SAUCE DU MOMENT** -29€

MAGRET DE CANARD(ENVIRON 300GR) ACCOMPAGNEMENT PURÉE DU MOMENT ET TOMATES PROVENÇALES - (7)

**CARRY DU JOUR**

PROPOSITION D U JOUR,MERCIDE CONSULTER VOTRE SERVEUR(SE) ACCOMPAGNÉ DE RIZ, BRÈDES,GRAINS ET ROUGAIL - (1/2/+ALLERGÈNES SELON RECETTE DU JOUR, VOIR ARDOISE) - **19€**

**SUPPLÉMENTS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX: 4 € | FRITE, SALADE ET RIZ SUPPLÉMENTS DU JOUR AU CHOIX: 5€**

PRIX TTC EN EURO / SERVICE COMPRIS

## NOS MARMAILLES

**MENUENFANT (1 PLAT AU CHOIX ) 13€**

LA FORMULE MARMAILLES SE COMPOSE D'UN PLAT, D'UNE BOISSON (SIROP OU JUS), D'UN PETIT POT DE GLACE ARTISANALE AU CHOIX (COCO, CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE) - (1/7)

**FISH AND CHIPS**
SERVI AVEC FRITS ET SALADES - (3/4/5/7)
**MINI BURGER DE POULET**
SERVI AVEC FRITES MAISON-(1/3/7/10)

# DESSERTS

## LES DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE**

À LA VANILLE BOURBON - (3/7) - 9 €

**MI-CUIT AU CHOCOLAT**

COULISDECARAMELBEURRESALÉ,BOULEDEGLACE VANILLE & CHANTILLY MAISON AMANDES ÉFFILÉES - (1/3/7) - 12 €

**CAFÉ GOURMAND**

INSPIRATIONDUPÂTISSIER-4MIGNARDISES-(1/3/6/7/8) - 11 €

**NOS PR OFITEROLES " 3 CHOUX MAISON "**

SAUCECHOCOLAT,GLACEVANILLE,CHANTILLYMAISON ET AMANDES EFFILÉES - (1/3/7/8) - 13 €

**CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS, DAME BLANCHE**

AMANDESÉFFILÉES - (1/3/7/8)-10€

**NEW-YORK CHEESE CAKE**

IDEMANDERAVOTRE SERVEURLEPARFUMDUJOUR (1/3/8) - 12 €

## GLACES ET SORBETS (à composer)

**2,80 € / LA BOULE**

**GLACES** :FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, COCO, CARAMEL .....

**SORBETS** : FRAMBOISE, MANGUE, CITRON

**SUPPLEMENT CHOCOLAT FONDU 2,50 € /SUPPLEMENT CHANTILLY MAISON 2 €**

l'UniVert
PLAGE

À L'UniVert, nous avons fait le choix de prendre le temps.

Le temps de respirer, de se retrouver, et de savourer une cuisine sincère, profondément enracinée dans la terre réunionnaise.

Nous choisissons de ralentir.
De laisser le temps au goût, aux saisons et à la terre de s'exprimer. Chaque assiette raconte une histoire sincère, faite de produits locaux, de savoir-faire et de respect du vivant.

L'UniVert est une invitation à bien manger, à se sentir bien, et à célébrer une manière de vivre authentique, joyeuse et profondément humaine.

L'équipe l'UNIVERT PLAGE