

l'unik

NOS ENTRÉES DÉCLINÉES ÉGALEMENT EN PLAT

*UNE ENTRÉE NE PEUT ÊTRE PRISE SEULE, SANS PLAT

PLANCHETTE À PARTAGER : ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES FINES OU FROMAGE OU MIXTE	18 €
ŒUF PARFAIT, ÉMULSION AUX CÈPES, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ	10 €
GRAVELAX DE SAUMON À L'APÉROL, CRÈME MONTÉE AU WAZABI, AGRUMES	14 € 22 €
FOIE GRAS DE CANARD AU RHUM, CHUTNEY MANGUE, BRIOCHE	18 € 26 €
CAPUCCINO DE BUTTERNUT, ÉMULSION À LA TRUFFE, ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES	10 €
CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD, MESCLUN DE SALADE, POMMES, NOISETTES, GRENADE	10 € 18 €
OS À MOELLE, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ À L'AIL	9 €
CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO, ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE, PARMESAN	11 €
CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE	14 €

PÂTES

LINGUINES, SAINT JACQUES, GAMBAS, BEURRE BLANC, THYM, CITRON	24 €
LINGUINES, CRÈME DE TRUFFE ET TRUFFE FRAÎCHE	28 €
LINGUINES, PESTO, BURRATA	14 €

PINSAS

TOMATE BIO DOP ET MOZZARELLA DI BUFFALA DOP

BLANCHE : À L'HUILE OLIVE, ROMARIN ET SEL	9 €
BUTTERNUT : BASE CRÈME DE BUTTERNUT, MOZZARELLA, SCARMOZA FUMÉ, CHAMPIGNONS, ÉCLAT DE NOISETTES, BURRATA	16 €
FROMAGE : BASE CRÈME, MOZZARELLA, RACLETTE, LARD FUMÉ, PICKLES OIGNONS ROUGE	17 €
TRUFFE : BASE CRÈME DE TRUFFE, MOZZARELLA, PARMESAN, BURRATA, TRUFFE FRAÎCHE	24 €
GAMBAS : BASE PESTO, MOZZARELLA, SAINT-JACQUES, GAMBAS, BURRATA	20 €
OLIVETTA : BASE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES NOIRE	12 €
CHORIZO : BASE TOMATE, MOZZARELLA, CHORIZO, CHÈVRE, OLIVE NOIRE	16 €
PARMA : BASE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, BURRATA	18 €

NOS GLACES MAISON

COUPE 1 BOULE DE GLACE	2,50 €
COUPE 2 BOULES DE GLACE	5 €
COUPE 3 BOULES DE GLACE	7,50 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	0,50 €
SUPPLÉMENT CHOCOLAT CHAUD	1 €
PARFUMS : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, CITRON, COCO, MOJITO, YAOURT, BANANE	

VIANDES ET POISSONS

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE OU ITALIEN ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS, FRITES	20 €
CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO, ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE, PARMESAN, PAIN BLANC OU FRITES	22 €
CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE	28 €
MÉDAILLONS DE VEAU, CRÈME DE CÈPES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON	26 €
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, JUS TRUFFÉ, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON	24 €
MAGRET DE CANARD, SAUCE AU MIEL ET BALSAMIQUE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON	24 €
ONGLET DE BŒUF, SAUCE À L'ÉCHALOTE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON	22 €
FILET DE BŒUF, JUS TRUFFÉ, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON	29 €
ENTRECÔTE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES, LÉGUMES DE SAISON	28 €
L'UNIK BURGER, 250GR PUR BŒUF, MOUTARDE À L'ANCIENNE, RACLETTE ANCIENNE, CHIPS DE LARD, PICKLES OIGNONS, SALADE	19 €
SAUCES : BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, TRUFFE, ÉCHALOTES ET L'UNIK SAUCE	
DOS DE CABILLAUD, ESPUMA DE CERFEUIL ET PROSECO, RIZ NOIR	26 €
ASSIETTE DE LA MER : CABILLAUD, GAMBAS, SAINT-JACQUES, SAUMON, BEURRE BLANC THYM, RIZ NOIR	32 €

NOS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE CATALANE	9 €
FONDANT CHOCOLAT GIANDUDJA FAIT MAISON, GLACE VANILLE	9 €
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND	11 €
TIRAMISU MAISON AU MASCARPONE, AMARETTO	9 €
POIRE POCHÉ À LA VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CRUMBEL AMANDE, GLACE VANILLE	9 €
BABA AU RHUM DON PAPA, TARTARE D'ANANAS À LA VANILLE	11 €
NOUGAT GLACÉ MAISON	9 €
AFFOGATO : GLACE VANILLE DANS SON EXPRESSO	6 €
CAFÉ DOUCEUR MINI TIRAMISU AVEC EXPRESSO	5 €

COUPE AMÉRICAINNE : GLACE VANILLE, BROWNIES, PÉCAN CARAMÉLISÉ, CHANTILLY	9 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS / CAFÉ LIÉGEOIS	9 €
DAME BLANCHE	9 €
BANANA SPLIT : GLACE VANILLE, BANANE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY	9 €

PRIX NETS TTC — SERVICE COMPRIS