

UNIL

- CLUB HOUSE -



MENU

Suivez-nous sur  & 

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON / N.A.	5,00 €	GIN LEODIUM (LIÈGE)	8,00 €
APEROL SPRITZ	7,00 €	GIN KAPRIOL DRY (ITALY)	7,00 €
SPRITZ GREEN P31	7,00 €	GIN KAPRIOL (ITALY)	8,00 €
CAMPARI	4,00 €	(PAMPLEMOUSSE & HIBISCUS / ORANGE SANGUINE & PÊCHE / CITRON & BERGAMOTE)	
CAMPARI SPRITZ	7,00 €	B-GIN FRAMBOISE (VERVIERS) ...	7,00 €
CRODINO (N/A)	5,00 €	VODKA ABSOLUT	4,00 €
PIMM'S	7,00 €	WHISKY W.LAWSONS	4,50 €
RICARD	4,00 €	WHISKY JAMESON	5,00 €
MARTINI (BLANC / ROUGE)	4,00 €	WHISKY JACK DANIEL'S	5,00 €
PORTO ROUGE / BLANC	4,00 €	TEQUILA	3,00 €
MALIBU	4,00 €	GET 27	4,00 €
PETERMAN	3,00 €	KIR	4,00 €
PICON	4,00 €	KIR ROYAL	6,00 €
PISANG AMBON	4,00 €	MOJITO	8,00 €
BRUGAL BLANC	5,00 €	HUGO	6,00 €
BRUGAL BRUN	5,00 €		

ACCOMPAGNEMENT SOFT

+ 1,50 €

ACCOMPAGNEMENT PREMIUM (SCHWEPPES OU COCA-COLA MIXER)

+ 2,50 €

COCKTAIL DU JOUR (DEMANDEZ NOTRE CARTE)

BIÈRES

JUPILER 20 CL - FÛT	2,10 €	JUPILER ZÉRO	2,50 €
JUPILER 25 CL - FÛT	2,30 €	WESTMALLE TRIPLE	4,00 €
JUPILER 33 CL - FÛT	2,80 €	ROCHEFORT 10	5,00 €
JUPILER 50 CL - FÛT	4,50 €	MILF	4,00 €
SMASH {C} - FÛT	3,50 €	CURTIUS 37,5 CL	5,00 €
TRIPICK 6% - FÛT	4,00 €	ORVAL	5,00 €
TRIPLE KARMELIET - FÛT	4,00 €	VAL DIEU 800	4,00 €
SCOTCH CTS - FÛT	4,00 €	DESPERADOS	5,50 €
LEFFE BLONDE	3,50 €	CORONA	4,00 €
LEFFE BRUNE	4,00 €	PECHERESSE LINDEMANS	3,70 €
BLANCHE DE LIÈGE	3,50 €	KRIEK LINDEMANS	3,70 €
TRIPICK 8%	4,00 €	FARO LINDEMANS	4,00 €
CHIMAY BLEUE	4,00 €	CUVÉE RENÉE LINDEMANS	4,00 €
CHIMAY BLANCHE	4,00 €	FIELD (Brasserie Curtius)	2,30 €

VINS & BULLES AU VERRE

BLANC - ROSÉ - ROUGE	3,50 €	PROSECCO	5,00 €
MUSCAT MOELLEUX	4,00 €	CHAMPAGNE	9,00 €

SOFTS

COCA (NORMAL/ZERO)	2,20 €	SAN PELLEGRINO	2,50 €
SPRITE	2,20 €	(ORANGE / CITRON)	
FANTA	2,20 €	MINUTE MAID	2,50 €
SCHWEPPEs	2,50 €	(ORANGE / CERISE / TOMATE)	
(TONIC / AGRUM / AGRUM ZERO / PINK / MOJITO / BITTER LEMON / GINGER ALE)		CÉCÉMEL	2,20 €
SCHWEPPEs PREMIUM	3,00 €	AQUARIUS	3,50 €
(LAVENDER / PINK PEPPER / HIBISCUS)		APPLETISER	3,50 €
FUZE TEA	2,50 €	RED BULL	4,00 €
(LEMON (PÉTILLANT) / MANGUE / PECHE)		RICQÛLÈS	2,50 €
EAU PLATE / PETILLANTE 25 CL	2,20 €	GINGER BEER	3,00 €
EAU PLATE / PETILLANTE 50 CL	4,00 €	LIÉGEOIS	2,20 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / DÉCA / EXPRESSO	2,40 €
CAPUCCINO	3,00 €
LATTE MACCHIATO	3,00 €
CHOCOLAT CHAUD	3,00 €
VIENNOIS (CAFÉ OU CHOCOLAT)	3,00 €
THÉ - HARNEY & SON'S	3,50 €
SOUPE ROYCO	3,00 €
IRISH COFFEE	8,00 €
GROG	8,00 €

JUS - ALAIN MILLIAT

POMME	3,50 €
ORANGE	3,50 €
PÊCHE	3,50 €
FRAMBOISE	3,50 €
PAMPLEMOUSSE	3,50 €

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRO



ASSIETTE DE SALAISONS / FROMAGES (MIN 2PERS.)	15,00 €
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE DE BELLE-ÎLE EN MER	9,00 €
ASSORTIMENT DE FRITURES	7,00 €
ASSIETTE DE CALAMARS FRITS	9,00 €
MINI CROQUETTES DE CREVETTES	10,00 €
MINI CROQUETTES DE FROMAGE	7,00 €
BITTER BALLEN	7,00 €
AIOLI AVEC GRISSINI	9,00 €
TAPENADE D'OLIVE NOIRE OU VERTE AVEC GRISSINI	9,00 €
DÉLICE D'ANCHOIADE AVEC GRISSINI	10,00 €
ÉMIETTÉ DE THON DE «LA BELLE-ILOISE»	9,00 €

ENTRÉES



CROQUETTES DE POULET CITRON (1PC - 2PC)	9,00 € / 12,00 €
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES (1PC - 2PC)	12,00 € / 15,00 €
CROQUETTES ARDENNAISES (1PC - 2PC)	11,00 € / 14,00 €
FONDUS PARMESAN (1PC - 2PC)	9,00 € / 12,00 €
ASSIETTE DE CALAMARS FRITS	9,00 €
BROCHETTE DE SCAMPIS SAUTÉS AUX LÉGUMES / AU CURRY (5PC)	15,00 €
TOMATES CREVETTES GRISES (1PC) (PRIX DU MARCHÉ)	15,00 €
VÉRIFIABLE SOUPE DE POISSON DE «LA BELLE-ILOISE»	7,00 €
BISQUE DE HOMARD DE «LA BELLE-ILOISE»	8,00 €
SALADE DU CHEF (SELON LE MARCHÉ)	15,00 €

BURGERS



LE CLASSIQUE (ANGUS BEEF / FROMAGE)	14,00 €
L'UNL (ANGUS BEEF / FROMAGE / OEUF)	16,00 €
LE DOUBLE (DOUBLE ANGUS BEEF / FROMAGE)	17,00 €
LE BACON (ANGUS BEEF / FROMAGE / BACON)	18,00 €
LE GERMAIN (DOUBLE ANGUS BEEF / FROMAGE / BACON)	19,00 €
LE BURGER DU BOUCHER (PORC & BŒUF / FROMAGE / BACON)	17,00 €
LE VÉGÉ	14,00 €

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES.

FOR KIDS ONLY

BOULETS À LA LIÉGEOISE (1PC)	12,00 €
MINI TAGLIATELLE DE RAGOÛT	9,00 €
KID BURGER	9,00 €

PLATS



BOULETS À LA LIÉGEOISE* (1PC - 2PC)	12,00 € / 15,00 €
BOULETS «SIGNATURE» - ROCHEFORT 10* (1PC - 2PC)	14,00 € / 17,00 €
BROCHETTE DE BOEUF - DUO DE SAUCES FROIDES*	19,00 €
AMÉRICAIN PRÉPARÉ PAR NOS SOINS*	17,00 €
PAVÉ IRLANDAIS 250GR*	22,00 €
<i>SAUCE: BÉARNAISE / CHAMPIGNON / POIVRE</i>	
ENTRECÔTE IRLANDAISE 300GR*	28,00 €
<i>SAUCE: BÉARNAISE / CHAMPIGNON / POIVRE</i>	
VÉRITABLE VOL AU VENT*	16,00 €
CARBONNADES À LA CHIMAY BLEUE*	17,00 €
TAGLIATELLES AU RAGOUT À L'ITALIENNE (VIANDE & LÉGUMES)	15,00 €
TAGLIATELLES VÉGÉTARIENNES	14,00 €
BROCHETTE DE SCAMPIS SAUTÉS AUX LÉGUMES / SAUCE CURRY (7PC)	17,00 €
TOMATES CREVETTES GRISES* (2PC)(PRIX DU MARCHÉ)	21,00 €
PAVÉ DE SAUMON À LA SAUCE BÉARNAISE OU HOLLANDAISE*	17,00 €

* CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET DE SALADE.

① VIANDE BIEN CUITE: 25 MIN.

DESSERTS



CŒUR COULANT CHOCOLAT SUR SON COULIS DE FRUITS ROUGES (10 MIN.)	6,00 €
CRÈME BRÛLÉE MAISON	6,00 €
VÉRITABLE CAFÉ LIEGEOIS	7,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	7,00 €
TIRAMISU MAISON	7,00 €
NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	8,00 €
FRUIT CONFIT DE SAISON (CHAUD) ET SA GLACE À LA CANNELLE	7,00 €
TARTE TATIN (10 MIN.)	7,00 €
GLACE BRÉSILIENNE	8,00 €
DAME BLANCHE	8,00 €
TRIO DE SORBETS (PASSION - CITRON VERT - FRAMBOISE)	6,00 €
COLONEL (SORBET CITRON & VODKA)	9,00 €
ASSIETTE DE FROMAGES (SELON MARCHÉ)	9,00 €
IRISH COFFEE	8,00 €

UNL

- CLUB HOUSE -



VINS & BULLES

Suivez-nous sur  & 

BULLES

	VERRE	75 CL
PROSECCO	5,00 €	27,00 €
RIVAROSE BRUT PRESTIGE (ROSÉ)	7,00 €	35,00 €
CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL		80,00 €
CHAMPAGNE VRANKEN DEMOISELLE BRUT ROSÉ		90,00 €
CHAMPAGNE VRANKEN DIAMANT BRUT		110,00 €
CHAMPAGNE LALLIER R016 BRUT		85,00 €
CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE BLANC BRUT		95,00 €



VIN MAISON

		1/4	DEMI	75 CL
ENFIN LE VIN	PAYS D'OC	7,00 €	14,00 €	21,00 €
BLANC				

Robe jaune pâle, brillante et limpide. Les arômes évoquent des notes de bourgeon de cassis, de pêche blanche et d'agrumes frais. La bouche est souple, fraîche et aromatique.

ROSÉ

Belle robe rose pastel. Nez de fruits rouges (framboise, cerise), ainsi qu'une légère touche de réglisse. Bouche suave et gourmande, avec beaucoup de fraîcheur.

LA SASTRERIA	ESPAGNE	7,00 €	14,00 €	21,00 €
ROUGE				

Grenache rouge. Cultivé au pied de la sierra des algairén à 600 m d'altitude, il combine la légèreté et le caractère fruité avec élégance.

VIN BLANC

75 CL

**CHARDONNAY
« LES PARCELLES »**

PAYS D'OC

22,00 €

Robe dorée. Nez complexe, avec une attaque vive suivie d'une très belle amplitude et des notes boisées. Bouche fine avec des arômes complexes de fruits frais, de fruits au sirop, de vanille, relevés par une pointe d'acidité.

LACRUZ VERDEJO

ESPAGNE

23,00 €

Robe jaune pâle avec des tons verdâtres. Arômes de poire, de pomme et d'ananas. Une bouche élégante, avec une acidité équilibrée, donnant la sensation de fraîcheur. Retro-olfaction puissante avec des fruits blancs et des arômes typiques de la variété Verdejo.

PECORINO

ABRUZZES

31,00 €

Robe brillante, de couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Apéritif, viande blanche, volaille en sauce.

**CHÂTEAU DE MESSEY
« LE CLOS DES AVOUERIES »**

MACON-CRUZILLE

35,00 €

Robe jaune or clair brillant. Nez subtil, floral et fruité. Pêche blanche et mirabelle se joignent à des notes de chèvre-feuille et d'amandier. Bouche concentrée, riche, ample, enveloppante, veloutée où l'on retrouve les arômes du nez. Un vin charmeur et séduisant.

SANCERRE DAUNY

LA LOIRE

18,00 € / 35,00 €

Nez fin et précis. Arômes de réglisse et de pierre à fusil. Son profil ciselé et minéral, complété d'une agréable rondeur en milieu de bouche en font un vin équilibré et rafraîchissant, archétype d'un beau Sancerre de sol calcaire.

VIN ROSÉ

75 CL

DOMAINE DES LAURIERS

PAYS D'OC

21,00 €

«L'AIR DE RIEN »

MINERVOIS

23,00 €

Robe rose orangée, brillante. Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, avec une touche épicée. Bouche vive et fraîche mais qui ne manque pas de caractère. Finale poivrée et tanins discrets.

**CHÂTEAU HENRI BONNAUD « SAINTE-VICTOIRE »
CÔTES DE PROVENCE**

32,00 €

Robe argentée, saumon clair. Nez délicat, marqué par une belle minéralité et des notes d'agrumes sous-jacentes. La bouche est ample et fraîche, avec des arômes de fleurs blanches. Longue persistance en fin de bouche, avec une sensation de peau d'agrumes.

VIN ROUGE

75 CL

GRAP-G - CARIGNAN

PAYS DE L'HÉRAULT

22,00 €

Robe couleur cerise, le nez offre une belle diversité de senteurs sur les fruits rouges et les notes vanillées. La bouche est gourmande et soyeuse avec des tanins fins et ronds en final.

PAGO CASA GRAN «REPOSO»

ESPAGNE

24,00 €

Robe rouge soutenue. Nez de fruits à noyaux relevé par de belles notes d'épices. En bouche, attaque franche et ample, pleine de fraîcheur et notes de fruits rouges.

HAUT-LIROU SYRAH

LANGUEDOC

25,00 €

La bouche est ronde et souple. Cuisine de brasserie, grillades et salaisons.

NEGRO AMARO

POUILLES

25,00 €

Bouche gourmande avec des tanins, anti-pasti, carpaccio de boeuf, pâtes et fromages.

CHÂTEAU BALEYRAC

BORDEAUX

26,00 €

Belle robe pourpre. Arômes de fruits à noyaux, complexes, nuancés par des notes de cuir frais. En bouche, l'aspect capiteux du tanin laisse une bouche remplie de promesses...

CHÂTEAU MONGIN

CÔTES DU RHÔNE

28,00 €

Robe légère aux reflets violacés. Nez plaisant de fruits noirs et rouges (cassis, framboise, fraises) sur des épices et de la réglisse. En bouche, les tanins sont présents, mais souples.

VIN ROUGE

75 CL

**LE HAMEAU DES OLLIEUX
«SOUS LE BOUCHON»**

CORBIÈRES

28,00 €

Robe rouge grenat. Le nez est tout sur le fruit rouge. En bouche, le vin est gourmand, ample, croquant et plein de fraîcheur. Vin nature (sans sulfites).

BARBERA DEL MONTFERRATO

ITALIE

33,00 €

Robe rubis avec des reflets pourpres. Nez de cerise noir et de belles notes d'épices. La bouche est ample, ronde, relevée par des notes d'épices et une dominante de cerise noire.

**LES PILIERS DE MAISON BLANCHE
MONTAGNE DE SAINT-ÉMILION**

39,00 €

Robe intense et profonde tirant sur le violine. Les arômes de fruits rouges frais et de cassis se marient harmonieusement. Au palais, le vin se montre ample, charnu, bien structuré et équilibré. les piliers de maison blanche.

SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL

LA LOIRE

32,00 €

La robe est rubis clair. Le nez est sur le fruit de groseille et fraise des bois. La bouche est souple et ronde sur le fruit.

CHATEAU LASSALLE GRAVES

BORDEAUX

17,00 € / 34,00 €

Ce vin est élaboré à partir de vieilles vignes de cabernet sauvignon et de merlot. Accompagnera à merveille les viandes rouges, gibiers et fromages.

PINOT NOIR - CUVÉE RÉSERVE

ALSACE

35,00 €

Bien équilibré, ce vin à la robe rouge grenat offre des arômes de cassis et de griottes avec des notes fumées et d'humus.

