

Les apéritifs

Martini, Suze, Porto	7
Ricard, Campari	5
Kir vin blanc	5.5
Kir royal	14
Vodka, Tequila, Gin,	
Rhum, Ballantine's	10
Jack Daniel's, Zacapa,	
Cognac, Calvados	14
Limoncello, Grappa	
Amaretto	5

Les boissons chaudes

Ristretto, espresso, café	3.5
Renversé, cappuccino	3.9
Chocolat chaud et froid	4
Latte macchiato	
(noisette, caramel, vanille)	5
Thé (verveine, camomille	
menthe, ceylan, darjeling)	3.9
Citron chaud	4
Gingembre chaud	4

Bon à savoir

De juin à fin juillet, des soirées seront organisées à la plage tous les vendredis soir, avec un DJ et une cuisine du monde.

Vous pouvez retrouver tous les événements sur notre page Facebook:

UN Port

Cocktails

Spritz, Gin Tonic, Mojito,	
Moscow Mule	10

LES BOISSONS SOFT

Coca-Cola, Zero, Fanta, Ramseier,	
Schweppes	4
Red-Bull	5
Thé froid maison (pêche ou citron/menthe)	4
Eau plate, eau gazeuse 1/2L	4
1L	7
Jus d'orange pressé	6
Jus de citron pressé	4

Jus de légumes et fruits frais

Warm up - Carotte, orange, gingembre	8
Pink Ladies - Carotte, betterave, pomme, citron	8
Detox - Pomme, citron, celeri, concombre	8

Carte des Milkshakes

SHAKE M&M'S	10
Glace vanille, beurre de cacahuète, lait, chantilly, coulis chocolat, M&M'S	
SHAKE COOKIE	10
Glace vanille, cookie, lait, chantilly, coulis chocolat	
SHAKE TAGADA	10
Glace vanille et fraise, lait, chantilly, coulis de fraise, fraises tagada	
SHAKE CHOCO	10
Glace chocolat, beurre de cacahuète, lait, chantilly, coulis chocolat, kinder bueno	

Bières

Calvinus	25cl	50cl
(blonde ou blanche en pression)	4.5	6.5
4.25 (25cl) / 6.5 (50cl)		
Corona (33cl)		6
Sonnwendilig (33cl)		4.5



FOOD & DRINKS



UN Port
PORT & BEACH CLUB

Restaurant ouvert tous les jours, midi et soir
UN Port, Rue de Lausanne 214-216,
1292 Chambésy

Tel 022 731 68 29
www.unport.org Facebook: UN Port

**TOUS LES JOURS UNE FORMULE
DU MIDI ET UN PLAT VÉGÉTARIEN**
Entrée + plat + dessert 22

Tous les dimanches - Brunch 50
(sauf en cas de pluie)

Salades et pizzas servis pendant le brunch

Entrées

Salade mêlée 7
Tartare de saumon 18/26
Tomates Burrata 16
Gaspacho du moment 12

Salades

Salade Caesar 21
Sucrine, Poulet, tomate, parmesan, crouton,
sauce caesar

Salade de chèvre 21
Salade mêlée, chèvre, tomate, lardon, noix,
sauce balsamique

Assiette Fraicheur 19
Carottes râpées, betterave, fenouil, tomate,
haricots verts, concombre, sauce vinaigrette

Salade canadienne 22
Salade, feta, coeur d'artichaut, olives,
tomate, sauce vinaigrette

**Salade de légumes aux crevettes
et lait de coco** 21
Chou chinois, carotte, soja, poivrons, concombre,
piment, oignons, coriandre, sauce au lait de coco

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

Viandes

Hamburger UN PORT 24
Entrecôte Beurre Maître d'hôtel 29
Tartare de boeuf 26

(toutes nos viandes sont accompagnées de frites et salade)

Poissons

Filet de Daurade 28
Écrasée de pomme de terre aux herbes, légumes vapeur
Filet de bar 29
Purée de patate douce, légumes vapeur
Fish and chips 21
Frites & salades

Pizza

Reine 18
sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon
4 Fromage 20
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, emmental
4 saisons 20
sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives,
champignons
Végétarienne 18
sauce tomate, mozzarella, poivron vert, oignon,
champignons, olive noir, artichaut
Napolitaine 20
sauce tomate, mozzarella, anchois, tomates fraîches,
olive noir
Norvégienne 22
sauce tomate, mozzarella, pommes de terre,
saumon, aneth, crème fraîche
Dolce Vita 22
sauce tomate, mozzarella, jambon de pays, roquette,
tomates cerises, parmesan

Pâtes

Penne à l'arrabiata 18
Tagliatelles UN port 19
(sauce tomate, crème, pistou)
Tagliatelles sauce champignon 19

Desserts

Assiette de fromage 10
Salade de fruits frais 8
Moelleux au chocolat,
glace vanille 10
Tarte fine fruits de saison 10
Tarte tatin, glace vanille 10

Les plateaux à partager

	4pers	6pers	8pers
	28	40	52

Saveurs du sud

Feuilles de vigne farcies, tomates séchées, artichauts,
tapenade d'olive, feta, houmous et crostini

Côté mer

Calmars frits, rillettes de saumon maison et crostini

Côté terre

Charcuteries du Valais, fromages de notre région,
accompagnés de pain

Origine des viandes : suisse, France
Origine des poissons : Écosse, France, Grèce, Turquie,
Islande, Corse, Vietnam

