

À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !



NOS PETITS CREUX

<b>LA PETITE FAIM SALÉE</b> Suggestion du moment, demandez ce que la cuisine vous a préparé	<b>4,50€</b>
<b>WRAPS OU BAGELS</b> Demandez la sélection du moment	<b>5,00€</b>
<b>ASSIETTE DE FRITES OU DE SALADE</b> <i>Duo de pommes de terre et patates douces</i> Une sauce au choix pour accompagner vos frites "maison"	<b>4,50€</b>
<b>L'ARDOISE DU SOIR POUR 2 PERSONNES</b> <i>Planche mixte avec suggestion salée du moment</i>	<b>18,00€</b> <i>À partager !</i>
<b>PLANCHE MIXTE SIMPLE 12€</b> Charcuteries / fromages	<b>PLANCHE MIXTE DOUBLE 18€</b> Charcuteries / fromages
<b>PLANCHE VÉGÉ 16€</b> Verrines, légumes, fromages	

NOS BURGERS

*Tous nos burgers sont accompagnés d'un duo de frites maison et d'un bouquet de salade*

<b>LE CLASSICO CHEESE</b> Pain buns, steak de 150g, Saint Félicien, pickles, tomates cerises confites, salade mesclun, sauce vertical	<b>15€</b>
<b>LE VEGGIE</b> Pain buns, pavé aux lentilles vertes, fromage chèvre, compotée d'oignons rouges, tomates cerises confites, salade mesclun, sauce tzatziki	<b>14,00€</b>
<b>LE FERMIER</b> Pain buns, émincé de volaille, bacon grillé, comté, guacamole, tomates cerises confites, salade mesclun, sauce vertical	<b>15,00€</b>
<b>BURGER DU MOMENT</b> Selon l'envie du chef	<b>16,00€</b>

NOS SUGGESTIONS

<b>PLAT DU JOUR</b> En fonction de la créativité de la cuisine	<b>14€</b>
<b>LA PIÈCE DU BOUCHER</b> Viande du moment, avec son accompagnement	<b>DE 16€ À 20€</b>
<b>TATAKI</b> Tataki de boeuf, compotée d'oignons rouges, tomates cerises confites, oeuף mollet, salade mesclun, vinaigrette vertical	<b>16,00€</b>
<b>LE RISOTTO FORESTIER</b> Risotto de champignons, crème de parmesan, salade de roquette	<b>15,50€</b>

ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7

17 rue Nicolas Cugnot, 21300 Chenôve



SERVICE RESTAURATION

Le midi : 12h - 14h30  
Le soir : 19h - 22h20

www.dijon.vertical-art.fr



www.dijon.vertical-art.fr

NOS BOWLS

<b>LE MÉDITERRANÉEN</b> Boulgour, tomate, mozzarella di buffala, compotée d'oignons rouges, concombre, oignons frits, jus de citron, menthe, graines de courges	<b>14€</b>
<b>L'EXOTIQUE</b> Quinoa, poulet rôti, tagliatelles de légumes, ananas, chèvre frais, roquette, graines de sésame, vinaigrette vertical	<b>15€</b>
<b>LE SAUMON SAMBA</b> Saumon mariné, Riz basmati, avocat emincé, compotée d'oignons, salade, vinaigrette vertical	<b>16€</b>

NOS DESSERTS

<b>DESSERTS DU JOUR</b> Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !	<b>5,50€</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> À la fève de tonka, sucre caramélisé	<b>5,50€</b>
<b>TIRAMISU</b> Crème de mascarpone, biscuits cuillère au café	<b>5,50€</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Cinq minis desserts maison	<b>8,00€</b>
<b>COUPE DE GLACE</b> Demandez les parfums du moment	<b>1 BOULE 3€ / 2 BOULES 4€ / 3 BOULES 5€</b>

NOS MENUS

<b>MENU P'TIT DUR (-10 ANS)**</b> Steak haché ou Pavé de lentilles, duo de frites maison ou salade	<b>11€</b>	<b>MENU WRAP OU BAGEL</b> Bagel ou wrap au choix + dessert au choix*	<b>9,00€</b>
<b>MENU BURGER</b> Burger au choix + dessert au choix*		<b>MENU BURGER</b> Burger au choix + dessert au choix*	<b>19,00€</b>
<b>MENU DU JOUR</b> Plat du jour + Dessert au choix *	<b>18€</b>	<b>MENU BOWL</b> Bowl au choix + dessert au choix*	<b>19,00€</b>

\* hors café gourmand (supplément 2€) / \*\* jusqu'à 10 ans inclus / \*\*\*supplément 1€

PLAT VÉGÉTARIEN



BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU</b> 50cl Vittel, San Pellegrino, Perrier	<b>3,50€</b>
<b>SODA</b> 33cl Coca-cola zéro, coca-cola,	<b>3,70€</b>
<b>JUS DE RÈVE</b> 25cl Demandez-nous notre sélection	<b>4,00€</b>
<b>SOCRATE</b> 33cl Socrate Ginger Beer, Socrate Royal, Socrate Mate	<b>5,00€</b>
<b>LEMONAID</b> 33cl Citron vert, fruit de la passion, orange sanguine	<b>4,50€</b>
<b>CHARITEA</b> 33cl Thé vert gingembre citron, Thé noir citron, Rooibos aux fruits de la passion, Maté à l'orange et au citron	<b>4,50€</b>
<b>DIABOLO</b> 33cl	<b>3,00€</b>
<b>SIROP À L'EAU</b> 33cl	<b>2,00€</b>

BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	<b>1,80€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>2,00€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>3,00€</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>2,80€</b>
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	<b>1,90€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	
<b>TRIPHASÉ</b>	<b>5,00€</b>
<b>THÉ BIO</b>	<b>4,50€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4,00€</b>

NOS ORIGINALITÉS

<b>BOURGUIGNOTTE</b> 12cl Vodka Française, jus de canneberge et fruits rouges, liqueur de Bourgogne (pain d'épice, nonnette)13 %	<b>7,00€</b>
<b>CHEESECAKE MARTINI</b> 12cl Vodka Française, jus de fruit de la passion, liqueur de spéculoos 13 %	<b>7,00€</b>
<b>VIRGIN CALYPSO</b> 12cl Jus de Canneberge acidulé, sirop de gingembre, infusion menthé citronnée acidulée 0 %	<b>7,00€</b>
<b>KIR</b> 14cl Alligoté, Crème de Cassis de chez Boudier	<b>4,00€</b>
<b>MENTHEUSE</b> 6cl Crème de menthe	<b>4,00€</b>

NOS BIÈRES PRESSION

<b>SUMMER BREEZE</b> 90 BPM - Blanche IPA 4,9%	<b>4,00€ / 7,00€</b>
<b>L'ABELLE</b> Brasserie Capucine - blonde au miel 5%	<b>4,20€ / 7,50€</b>
<b>MINITEL ROSE</b> 90 BPM - Blanche à la framboise 3,3%	<b>4,50€ / 8,00€</b>
<b>POTION MAGIQUE</b> 90 BPM - Neipa 7,5%	<b>5,00€ / 8,50€</b>
<b>MONACO</b>	<b>4,10€ / 7,60€</b>
<b>PANACHÉ</b>	<b>3,50€ / 6,00€</b>

BIÈRES ET CIDRES

<b>BIÈRES ARTISANALES DE SÉLECTION LOCALE</b> DE 5,50€ A 6,50€	
<b>CIDRE ARTISANAL BIO</b> 33cl Fils de pomme	<b>6,10€</b>

NOS VINS

<b>VINS ROUGES</b> Rouge IGP d'Oc. Les Jamelles Mourvedre	<b>3,50€ / 13 / 17,50€</b>
Rouge AOC Pic Saint Loup. Château Lascaux	<b>5,00€ / 18 / 25€</b>
Rouge AOC Marsannay. Domaine Girodet	<b>59€</b>
<b>VINS BLANCS</b> Blanc IGP d'Oc. Les Jamelles Viognier	<b>3,50€ / 13 / 17,50€</b>
Blanc AOC Saint Veran. Préludes V.Terres Secrètes	<b>5,00€ / 18 / 25€</b>
Blanc Aoc Saint Romain. Domaine Germain	<b>59€</b>
<b>VINS ROSÉS</b> Rosé IGP Méditerranée. Mas Pampelone	<b>3,50€ / 13€ / 17,50€</b>
Rosé AOC Côte de Provence. Pas du Moine	<b>5,00€ / 18€ / 25€</b>

Prix net / Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

