

ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7

17 rue Nicolas Cugnot, 21300 Chenôve



SERVICE RESTAURATION

Tous les midis : 12h - 14h30

Le soir* : 19h - 22h00

* du lundi au vendredi

www.dijon.vertical-art.fr



À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison.
Dernière prise de commande 22h pour la restauration.



Retrouvez-nous sur les réseaux !



NOS PETITS CREUX

ENCAS FROIDS  **5,50€**
Demandez la sélection du moment

ASSIETTE DE FRITES OU DE SALADE   **4,50€**
Duo de pommes de terre et patates douces
Une sauce au choix pour accompagner vos frites

À partager uniquement le soir !

PETITE PLANCHE MIXTE 12€
Charcuteries, fromages, verrines

GRANDE PLANCHE MIXTE 18€
Charcuteries, fromages, verrines

PETITE PLANCHE VÉGÉ 10€
Verrines, légumes, fromages

GRANDE PLANCHE VÉGÉ 16€
Verrines, légumes, fromages


PLANCHE DE NACHOS 10€
Guacamole, cheddar fondu, yaourt menthe


Tous nos burgers sont disponibles en version végété et accompagnés d'un duo de frites maison et d'un bouquet de salade. Supplément steak 4€.

NOS BURGERS

LE VERTICAL  **15€**
Pain buns (maison Paroty), steak façon bouchère, brillat-savarin, oignons caramélisés, cornichon aigre doux, salade, sauce moutarde miel (3 4 9 10 11)

LE PULLED PORK  **16€**
Pain buns (maison Paroty), porc effiloché (cuisson lente), onion rings, cheddar, salade, sauce barbecue. (3 4 10 11)

LE SMASH  **15€**
Pain buns (maison Paroty), steak smashé, crème de cheddar, salade, pickles d'oignons rouges, sauce ketchup moutarde. (3 4 6 9 10 11)



LE CHICKEN  **15€**
Pain buns (maison Paroty), poulet mariné frit, salade, pickles d'oignons rouges sauce VA. (3 4 6 9 10 11)

LE BURGER DU MOMENT  **16€**
Selon l'envie du chef

NOS SUGGESTIONS




LA POPOTTE DE LA SEMAINE  **14€**
En fonction de la créativité de la cuisine.

SABICH BOEUF  **17€**
Pain pita maison, boeuf confit aux épices, sauce yaourt menthe, chou rouge au sumac et mélasse de grenades, crudités, taboulé et légumes à la libanaise. (3 4 10)





SABICH VÉGÉ   **16€**
Pain pita maison, beignet d'aubergine, houmous de betterave, sauce yaourt menthe, tahini, grenades et crudités, taboulé et légumes à la libanaise. (3 4 10 11)



NOS BOWLS

- TABOULÉ À LA BETTERAVE**  **15€**
Semoule de blé cuite au jus de betterave, feta, choux rouge au sumac et légumes de saison. (3 4)
- RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE**  **16€**
Petit épeautre, champignons, crème, parmesan, butternut rôtie, noisettes torréfiées et garniture de saison. (3 4 7 9)
- LE BOWL DU MOMENT**  **16€**
Selon l'envie du chef. (4 8 10)

NOS DESSERTS

- DESSERT DE LA SEMAINE**  **5,50€**
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !
- TARTELETTE FAÇON SNICKERS**  **6,00€**
Ganache chocolat noir, caramel beurre salé, cacahuètes au sucre (1 3 4 7 11)
- TARTELETTE DU MOMENT**  **6,00€**
Fruits selon saison, chantilly, coulis (3 4 7 11)
- CAFÉ / THÉ GOURMAND**  **8,50€ / 10,00€**
Cinq minis desserts maison (3 4 7 11)
- COUPE DE GLACE ARTISANALE** **1 BOULE 2,50€ / 2 BOULES 4€ / 3 BOULES 5€**
Demandez les parfums du moment (3 7 8 11)

NOS MENUS

- | | |
|--|---|
| MENU P'TIT DUR (-10 ANS)* 11€ | MENU SANDWICH FROID  9,50€ |
| Steak haché ou Pavé de lentilles,
Coquillettes du moment ou frites
Boisson: jus de fruits**, sirop ou diabolo
Dessert: glace 2 boules ou salade de fruits | Sandwich au choix + dessert du jour ou glace 3 boules |
| MENU DU JOUR  18€ | MENU BURGER  20,00€ |
| Plat du jour + Dessert du jour ou glace 3 boules | Burger au choix + dessert du jour ou glace 3 boules |
| | MENU BOWL  20,00€ |
| | Bowl au choix + dessert du jour ou glace 3 |

* jusqu'à 10 ans inclus / **supplément 1€

 PLAT VÉGÉTARIEN
 FAIT MAISON



1: Arachides / 2: Crustacés / 3: Lait / 4: Gluten / 5: Mollusques / 6: Sulfites / 7: Fruits à coques
8: Soja / 9: Moutarde / 10: Sésame / 11: Oeufs / 12: Lupins / 13: Céleri / 14: Poisson

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX

Vittel, San Pellegrino 50cl	3,70€
Perrier 33cl	3,20€

SODAS 33cl	3,90€
Coca-cola zéro, coca-cola	

JUS ET NECTARES 25cl 	4,60€
Sélection de jus et nectares de fruits	

SOCRATE 33cl	5,00€
Ginger Beer, Royal ou Mate	

LEMONAID 33cl 	4,60€
Citron vert, Fruit de la passion, ou Orange sanguine	

CHARITEA 33cl 	4,60€
Thé vert gingembre citron, Thé noir citron, Rooibos au fruit de la passion ou Maté à l'orange et au citron	

LIMONADE (Mortuacienne) 33cl	2,80€
DIABOLO 33cl	3,00€
SIROP À L'EAU 33cl	2,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO (Biacelli)	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ (Biacelli)	1,90€
DOUBLE EXPRESSO (Biacelli)	3,00€
CAFÉ CRÈME* (Biacelli)	2,90€
CAFÉ NOISETTE* (Biacelli)	2,00€
CAPPUCCINO* (Biacelli)	4,50€
THÉ ET INFUSION BIO 	4,50€
CHOCOLAT CHAUD*	4,00€

LATTE CHAUD/FROID

ORIGINAL CHAÎ* 20cl 	4,00€
Lait, cannelle, cardamome, poudre noir	

MACACCINO* 20cl 	4,00€
Lait, maca, cacao, sucre de fleur de coco	

MOON MILK* 20cl 	4,00€
Lait, ashwagandha, reishi et cannelle	

COCKTAILS

ZOMBIE 20cl 7%	8,00€
Rhum des Caraïbes, jus d'ananas, arômes naturels d'abricot et citron	

SPICY MANGO 20cl 7%	8,00€
Vodka, jus d'orange, infusion de passion et mangue, arômes naturels de gingembre, cannelle et cardamome	

BERRY LICIOUS 20cl	6,00€
Jus d'ananas, arômes naturels de fraise et framboise, arôme cassis (sans alcool)	

YELLOW MEXICO 20cl	6,00€
Jus d'orange, arômes naturels de pomme et mirabelle, arôme vanille (sans alcool)	

BIÈRES PRESSION

L'ABEILLE	25 cl / 50cl	4,20€ / 7,50€
Brasserie Capucine - Blonde au miel 5,5%		

MONACO PANACHÉ	4,10€ / 7,30€	3,50€ / 6,00€
-----------------------	---------------	---------------

SÉLECTION LOCALE	DE 4,00€ / A 5,00€	DE 7,00€ / A 8,50€
Demandez nous la sélection du moment		

BIÈRES / CIDRES

BIÈRES BOUTEILLE	DE 6,50€ A 8,00€
Sélection locale	

LA GOXOA	5,50€
Bière sans alcool - Blonde Ale à 0,3%	

CIDRES ARTISANAUX BIO 33cl 	6,00€
Fils de pomme: Pomme brut, Pomme yuzu basilic ou Poire	

VINS

VINS ROUGES	VERRE / 50CL / BOUTEILLE
Rouge AOC Pic St Loup, Château Lascaux	5,50€ / 20,50 / 27,50€

Rouge IGP d'Oc, Les Javelles Mourvedre	20€
--	-----

Rouge AOC Marsannay, Domaine Girodet	49€
--------------------------------------	-----

VINS BLANCS	
Blanc AOC Saint Veran, Préludes V.Terres Secrètes	5,50€ / 20,50 / 27,50€

Blanc IGP d'Oc, Les Javelles Viognier	20€
---------------------------------------	-----

Blanc Aoc Saint Romain, Domaine Germain	49€
---	-----

VINS ROSÉS	
Rosé AOC Côte de Pro, Pas du Moine	5,50€ / 20,50 / 27,50€

Rosé IGP Méditerranée, Mas Pampelone	20€
--------------------------------------	-----

KIR 14cl	4,00€
Aligoté, Crème de Cassis de chez Boudier	

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

* Lait de vache ou végétal (+0,50 cts)

 *Produit bio*





www.dijon.vertical-art.fr

