

**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](http://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

Demandez la sélection du moment

6€

#### ASSIETTE DE FRITES OU DE SALADE

Duo de pommes de terre et patates douces  
Une sauce au choix pour accompagner vos frites

3,00€ LA PETITE / 5€ LA GRANDE

#### VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON

4€

*À partager uniquement le soir !*

#### PETITE PLANCHE MIXTE 12€

Charcuteries, fromages, verrines

#### PETITE PLANCHE VÉGÉ 10€

Verrines, légumes, fromages

#### GRANDE PLANCHE MIXTE 18€

Charcuteries, fromages, verrines

#### GRANDE PLANCHE VÉGÉ 16€

Verrines, légumes, fromages

*Tous nos burgers sont disponibles en version végé et accompagnés d'un duo de frites maison et d'un bouquet de salade. Supplément steak 4€. Supplément cheddar 1€.*

### NOS BURGERS

#### LE VERTICAL

Pain buns (maison Paroty), steak façon bouchère, brillat-savarin, oignons caramélisés, cornichon aigre doux, salade, sauce moutarde miel. (1 3 4 9 10 11)

16€

#### LE CRENANS

Pain buns (maison Paroty), jambon poêlé, comté, galette de pommes de terre, oignons au vin blanc, sauce moutarde à l'ancienne. (1 3 4 6 9 10 11)

17€

#### LE TORNE VALLEY, SIMPLE OU DOUBLE

Pain buns (maison Paroty), un ou deux steaks, crème de cheddar, oignons blanc émincés, sauce Manhattan. (1 3 4 7 10 11)

15€ / 19€

#### LE YELLOWSTONE

Pain buns (maison Paroty), steak, bacon grillé, raclette fumée, pickles d'oignons rouges, sauce barbecue et moutarde Fallot. (1 3 4 6 7 9 10 11)

17€

#### LE BURGER DU MOMENT

Selon l'envie du chef.

16€

### NOS SUGGESTIONS

#### LA POPOTTE DE LA SEMAINE

En fonction de la créativité de la cuisine.

15€

#### WELSH (OU WELSH VÉGÉ)

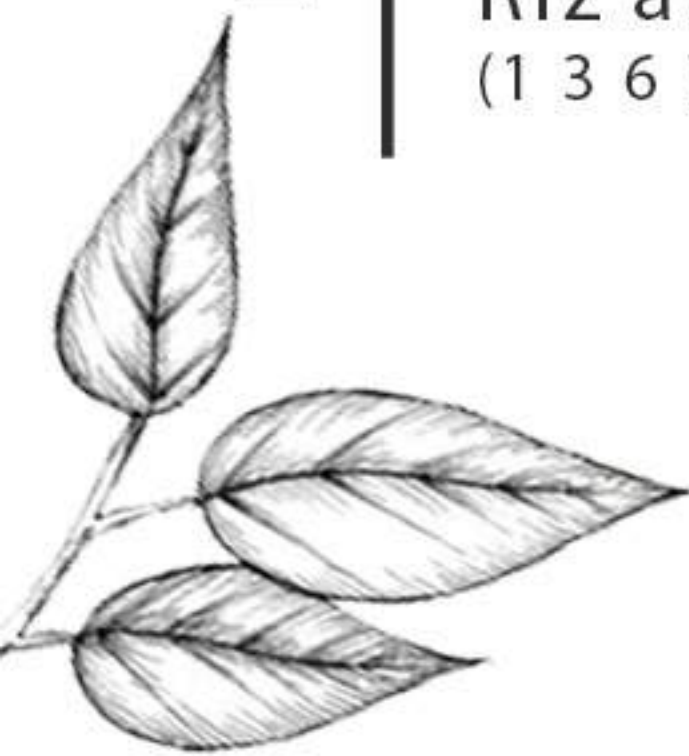
Pain de mie, jambon poêlé, oeuf au plat, sauce cheddar bière et moutarde (version végé avec poireaux à la place du jambon). (3 4 6 9 11)

15,50€/15€




#### RISOTTO AUTOMNE/HIVER

Riz arborio, celeri branche, potimaron rôti, parmesan, huile de noix, pleurottes confites. (1 3 6 7 13)






15€



NOS BOWLS

- LE RED RIVER GORGE**  **15€**  
 Base de riz vinaigré, carottes émincées, choux rouge mariné, fèves, mangue, graines de sésame, poulet pané. (1 4 6 8 10)
- LE BOWL DU MOMENT**   **14€**  
 Selon l'envie de la cuisine.

NOS DESSERTS

- DESSERT DU CHEF**  **6€**  
 Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !
- TARTE DE SAISON**  **6,50€**  
 Selon arrivage.
- ENTREMETS AUX FRUITS**  **6€**  
 Base biscuit génoise, mousse de fruits, gelée de fruits. (1 3 4 11)
- CAFÉ / THÉ GOURMAND**  **8,50€ / 10€**  
 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

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>MENU P'TIT DUR (-10 ANS)*</b> <b>11€</b><br/>         Steak haché ou jambon poêlé ou nuggets de poulet, coquillettes, haricots verts ou frites.<br/>         Boisson: jus de fruits**, sirop ou diabolo<br/>         Dessert: glace 2 boules ou compote de fruits.</p> <p><b>MENU SUGGESTION</b>  <b>19€</b><br/>         Nos suggestions + dessert du chef ou glace 3 boules.</p> | <p><b>MENU ENCAS FROID</b>  <b>10€</b><br/>         Encas au choix + dessert du chef ou glace 3 boules.</p> <p><b>MENU BURGER</b>  <b>21€</b><br/>         Burger au choix + dessert du chef ou glace 3 boules.</p> <p><b>MENU BOWL</b>  <b>20€</b><br/>         Bowl au choix + dessert du chef ou glace 3 boules.</p> |
|---|--|

*\* 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

<b>EAUX</b>	
Vittel, San Pellegrino 50cl	<b>3,70€</b>
Perrier 33cl	<b>3,20€</b>
<b>SODAS</b> 33cl	<b>3,90€</b>
Coca-cola zéro, coca-cola	
<b>JUS ET NECTARES</b> 25cl 	<b>4,60€</b>
Sélection de jus et nectares de fruits	
<b>SOCRATE</b> 33cl	<b>5,00€</b>
Ginger Beer, Royal ou Mate	
<b>SYMPLES</b> 33cl 	<b>4,70€</b>
Énergisante, relaxante ou détoxifiante	
<b>LEMONAID</b> 33cl 	<b>4,70€</b>
Citron vert, Fruit de la passion, ou Orange sanguine	
<b>CHARITEA</b> 33cl	<b>4,70€</b>
Thé vert gingembre citron, Thé noir citron, Rooibos au fruit de la passion ou Maté à l'orange et au citron	
<b>LIMONADE</b> (Mortuacienne) 33cl	<b>2,80€</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> (Biacelli)	<b>1,90€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b> (Biacelli)	<b>1,90€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b> (Biacelli)	<b>3,00€</b>
<b>CAFÉ CRÈME*</b> (Biacelli)	<b>2,90€</b>
<b>CAFÉ NOISETTE*</b> (Biacelli)	<b>2,00€</b>
<b>CAPPUCCINO*</b> (Biacelli)	<b>4,50€</b>
<b>THÉ ET INFUSION BIO</b> 	<b>4,50€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD*</b>	<b>4,00€</b>

## LATTE CHAUD/FROID

<b>ORIGINAL CHAÏ*</b> 20cl 	<b>4,50€</b>
Lait, cannelle, cardamome, poivre noir	
<b>MACACCINO*</b> 20cl 	<b>4,50€</b>
Lait, maca, cacao, sucre de fleur de coco	
<b>MOON MILK*</b> 20cl 	<b>4,50€</b>
Lait, ashwagandha, reishi et cannelle	

## COCKTAILS

<b>ZOMBIE</b> 20cl 7%	<b>8,50€</b>
Rhum des Caraïbes, jus d'ananas, arômes naturels d'abricot et citron	
<b>SPICY MANGO</b> 20cl 7%	<b>8,50€</b>
Vodka, jus d'orange, infusion de passion et mangue, arômes naturels de gingembre, cannelle et cardamome	
<b>BERRY LICIOUS</b> 20cl	<b>6,50€</b>
Jus d'ananas, arômes naturels de fraise et framboise, arôme cassis (sans alcool)	
<b>YELLOW MEXICO</b> 20cl	<b>6,50€</b>
Jus d'orange, arômes naturels de pomme et mirabelle, arôme vanille (sans alcool)	

## BIÈRES PRESSION

<b>L'ABEILLE</b>	<b>4,40€ / 7,80</b>
Brasserie Capucine - Blonde au miel 5,5%	
<b>MONACO</b>	<b>4,10€ / 7,30</b>
<b>PANACHÉ</b>	<b>3,80€ / 6,60</b>
<b>SÉLECTION LOCALE</b>	<b>DE 4,00€ / DE 7,00€</b>
Demandez nous la sélection du moment	<b>A 5,00€ / A 8,50€</b>

## BIÈRES / CIDRES

<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	<b>DE 6,50€ A 8,00€</b>
Sélection locale	
<b>LA GOXOA</b>	<b>5,90€</b>
Bière sans alcool - Blonde Ale à 0,3%, IPA à 0,4%	
<b>CIDRES ARTISANAUX BIO</b> 33cl 	<b>6,50€</b>
Fils de pomme: Pomme brut, Pomme yuzu basilic, Pomme sureau hibiscus ou Poire	

## VINS

<b>VINS ROUGES</b>	<b>VERRE / 50CL / BOUTEILLE</b>
Rouge AOC Pic St Loup, Château Lascaux	<b>5,50€ / 20,50 / 27,50€</b>
Rouge IGP d'Oc, Les Jamelles Mourvedre	<b>20€</b>
Rouge AOC Marsannay. Domaine Girodet	<b>49€</b>
<b>VINS BLANCS</b>	
Blanc AOC Saint Veran, Préludes V.Terres Secrètes	<b>5,50€ / 20,50 / 27,50€</b>
Blanc IGP d'Oc, Les Jamelles Viognier	<b>20€</b>
Blanc Aoc Saint Romain, Domaine Germain	<b>49€</b>
<b>VINS ROSÉS</b>	
Rosé AOC Côte de Pro, Pas du Moine	<b>5,50€ / 20,50 / 27,50€</b>
Rosé IGP Méditerranée, Mas Pampelone	<b>20€</b>
<b>KIR</b> 14cl	<b>4,00€</b>
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](http://www.dijon.vertical-art.fr)

