ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7
17 rue Nicolas Cugnot, 21300 Chenôve

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

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 21h45 pour la restauration.

Retrouvez-nous sur les réseaux !

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

NOS PETITS CREUX

ENCAS FROIDS — **6€**
Demandez la sélection du moment

ASSIETTE DE FRITES OU DE SALADE — **3,00€ LA PETITE / 5€ LA GRANDE**
Duo de pommes de terre et patates douces
Une sauce au choix pour accompagner vos frites

À partager uniquement le soir de 18h30 à 20h !

PLANCHE MIXTE 14€
Charcuteries, fromages, beignets de légumes

PLANCHE VÉGÉ 14€
Fromages, Verrines, beignets de légumes

NOS SUGGESTIONS (VOIR ARDOISE)

LA POPOTE DE LA SEMAINE
En fonction de la créativité de la cuisine.

BURGER DU MOMENT
Selon l'envie du chef.

LE BOWL DE SAISON
Selon l'envie de la cuisine.

Toutes nos suggestions sont disponibles en menu !

NOS BURGERS

Tous nos burgers sont disponibles en version végé et accompagnés d'un duo de frites maison et d'un bouquet de salade fraîche.

LE VERTICAL, SIMPLE OU DOUBLE — **16€ / 20€**
Pain buns brioché (maison Paroty), un ou deux steaks, brillat-savarin, oignons caramélisés, cornichon aigre doux, salade, sauce moutarde miel. (1 3 4 6 9 10 11)

LE BUGABOO SPIRE — **17€**
Pain buns brioché (maison Paroty), effiloché de paleron de boeuf aux épices du trappeur et sirop d'érable, cheddar spicy, oignons rouges crus, gelée de cranberry, sauce Bécois. (1 3 4 6 10 11)

LE VESUVE — **16€**
Pain buns brioché (maison Paroty), poulet rôti à l'origan, mozzarella Di Buffala, tomates séchées, pickles d'oignons, sauce parmesan basilic. (1 3 4 6 10 11)

L'EMPIRE STATE, SIMPLE OU DOUBLE — **16€ / 20€**
Pain buns brioché (maison Paroty), un ou deux steaks smashés, cheddar aux oignons, pickles de concombres et radis, sauce Manhattan. (1 3 4 6 10 11)

NOS BOWLS ET SALADES

LE MONT FUJI — **16€**
Nouilles soba, saumon teriyaki, chou blanc mariné, avocat, carottes, courgettes aigre-doux, cajous torréfiées. (7 8 10 14)

LE CHIANG MAI — **15€**
Carottes, chou rouge, pousses de haricots mungo fraîches, fèves, oeuf mollet, cébette, sauce coco cacahuète et jus de citron vert zesté. (1 6 8 11)

VIA ROMANA — **14€**
César (avec poulet jaune pané) ou Brutus (galette végé), bouquet de salade composée, trio de tomates de saison, poivrons marinés grillés, mozzarella Di Bufalla, vinaigrette vierge. (4 6 11)

NOS DESSERTS

DESSERTS DU CHEF — **6€**
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

TARTE / TARTELETTE DE SAISON — **6,50€**
Selon arrivage.

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)

SNACKS SUCRÉS

BARRES

Moelleuse	**2,50€ / 4,50€ LES 2**
Croustillante	**2,50€ / 4,50€ LES 2**
Glacée	**4€**

BOULE D'ÉNERGIE DU MOMENT — **1€ L'UNE / 2,50€ LES 3**

PÂTE À TARTINER — **10,50€ LES 250G / 16€ LES 500G**
Goût chocolat - noisettes — (dont 1€ de consigne)

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-12 ANS) — **11€**
Steak haché ou nuggets de poulet ou cheeseburger* accompagné de coquillettes ou frites.
Boisson: jus de fruits** ou sirop ou diabolo
Dessert: glace 2 boules ou cookie / brownie.
** supplément 1,5€ / **supplément 1€*

MENU SUGGESTION (VOIR ARDOISE)
Nos suggestions + dessert du chef

PLAT VÉGÉTARIEN — FAIT MAISON

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX — CUISINE 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 (BIO) — **4,60€**
Sélection de jus et nectares de fruits

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

SYMPLES 33cl (BIO) — **4,70€**
Énergisante, relaxante ou détoxifiante

LEMONAID 33cl (BIO) — **4,70€**
Citron vert, Fruit de la passion, ou Orange sanguine

CHARITEA 33cl — **4,70€**
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 (BIO) — **4,50€**
CHOCOLAT CHAUD* — **4,00€**

LATTE CHAUD/FROID

ORIGINAL CHAÏ* 20cl (BIO) — **4,50€**
Lait, cannelle, cardamone, poivre noir

MACACCINO* 20cl (BIO) — **4,50€**
Lait, maca, cacao, sucre de fleur de coco

MOON MILK* 20cl (BIO) — **4,50€**
Lait, ashwagandha, reishi et cannelle

COCKTAILS

ZOMBIE 20cl 7% — **8,50€**
Rhum des Caraïbes, jus d'ananas, arômes naturels d'abricot et citron

SPICY MANGO 20cl 7% — **8,50€**
Vodka, jus d'orange, infusion de passion et mangue, arômes naturels de gingembre, cannelle et cardamone

BERRY LICIOUS 20cl — **6,50€**
Jus d'ananas, arômes naturels de fraise et framboise, arôme cassis (sans alcool)

YELLOW MEXICO 20cl — **6,50€**
Jus d'orange, arômes naturels de pomme et mirabelle, arôme vanille (sans alcool)

BIÈRES PRESSION

L'ABEILLE — **4,40€ / 7,80**
Brasserie Capucine - Blonde au miel 5,5%

	25 cl / 50cl
MONACO	**4,10€ / 7,30**
PANACHÉ	**3,80€ / 6,60**

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 — **5,90€**
Bière sans alcool - Blonde Ale à 0,3%, IPA à 0,4%

CIDRES ARTISANAUX BIO 33cl (BIO) — **6,50€**
Fils de pomme: Pomme brut,
Pomme yuzu basilic, Pomme sureau hibiscus 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 Jamelles 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 Jamelles 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)*

(BIO) Produit bio

Vertical'Art
BOULDER & ROPE CLIMBING

La Carte

www.dijon.vertical-art.fr