

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 21h45 pour la restauration.



Retrouvez-nous sur les réseaux !



NOS PETITS CREUX

SANDWICHS

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

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 végété 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 IGP, compotée d'oignons, cornichon aigre doux, salade, sauce moutarde miel. (3 4 6 9 10 11)

LE OUAKI, SIMPLE OU DOUBLE

16€ / 20€

Pain buns brioché (maison Paroty), un ou deux steaks, cheddar aux oignons, beignet de patate douce, chutney ananas mangue, rhum et piment, salade, sauce Cayenne. (3 4 6 9 10 11)

LE CHIKIES POINT

16€

Pain buns brioché (maison Paroty), nuggets de poulet jaune faits maison, gouda, crème d'échalotes au poivre vert, salade, pickles d'oignons, sauce Manhattan. (3 4 6 9 10 11)

LE CABESTAN, SIMPLE OU DOUBLE

16€ / 20€

Pain buns brioché (maison Paroty), un ou deux steaks, cantal jeune AOP, bacon grillé, cornichons aigre-doux, salade, ketchup maison. (3 4 6 10 11)



NOS BOWLS
ET PLATS

LE TAGHIA 

Boulgour au poulet et citron confit, figues rôties au miel, carottes caramélisées, amandes torréfiées à la fleur de sel, courgettes à l'aigre-doux, cébette, crème marocaine. (4 6 7 9)

16€

LE BONIFACIO 

Risotto traditionnel, fricassée de girolles et pétoncles, tomates cerises confites, jus corsé de légumes. (5 6)

16€

NOS DESSERTS

DESSERT DU CHEF 

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

6€

FONDANT SIGNATURE 

Selon l'envie du chef

6€

TARTE / TARTELETTE DE SAISON 

Selon arrivage.

6,50€

CAFÉ / THÉ GOURMAND 

Quatre minis desserts maison. (3 4 7 11)

8€ / 9,50€

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

BARRE DU MOMENT  

2,50€

BARRE GLACÉE  

3€

BOULE D'ÉNERGIE  

1€ L'UNE / 2,50€ LES 3

EMMA'S PÂTE À TARTINER  

Goût chocolat - noisettes

9,90€ LES 250G / 16,90€ LES 500G
(dont 1€ de consigne)

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-12 ANS)

11€

Steak haché ou nuggets de poulet faits maison ou cheeseburger* accompagné de coquillettes ou frites.
Boisson: jus de fruits** ou sirop ou diablo

* supplément 1,5€ / **supplément 1€

MENU SUGGESTION (VOIR ARDOISE)

Nos suggestions + dessert du chef

 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	
SYMPLES 33cl 	4,70€
Énergisante, relaxante ou détoxifiante	
LEMONAID 33cl 	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 	4,50€
CHOCOLAT CHAUD*	4,00€

LATTE CHAUD/FROID

ORIGINAL CHAÏ* 20cl 	4,50€
Lait, cannelle, cardamome, poivre noir	
MACACCINO* 20cl 	4,50€
Lait, maca, cacao, sucre de fleur de coco	
MOON MILK* 20cl 	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 cardamome	
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%	
MONACO	4,10€ / 7,30
PANACHÉ	3,80€ / 6,60
SÉLECTION LOCALE	DE 4,00€ / DE 7,00€
Demandez nous la sélection du moment	A 5,00€ / A 8,50€

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 	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)

 **Produit bio**





www.dijon.vertical-art.fr

