

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 toute la journée !

**SAUCISSON AU CHOIX
HOUMOUS MAISON
1/2 BAGUETTE**

7€
5€
1€

**SAINT FÉLICIEN
DUO PICKLES MAISON ET OLIVES**

7€
4€

L'ENSEMBLE + 1 BAGUETTE 20€

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

LE YELLOWSTONE, SIMPLE OU DOUBLE

17€ / 21€

Pain buns brioché (maison Paroty), un ou deux steaks, poitrine de porc snackée, raclette fumée, pickles d'oignons blancs, sauce barbecue, moutarde Fallot. (3 4 6 9 10 11)

LE VERDON

17€

Pain buns brioché (maison Paroty), effilochée de porc au vin rouge, galette de pommes de terre, Comté AOP, crème de champignons. (3 4 6 10 11)

LE SISTERCIEN, SIMPLE OU DOUBLE

16€ / 20€

Pain buns brioché (maison Paroty), un ou deux steaks, Citeaux, échalotes grillées, béchamel au vin blanc, . (3 4 6 10 11)



NOS BOWLS
ET PLATS

LE MONT KATSUU ☺

Nouilles ramen cuites au bouillon clair, bouillon corsé, légumes confits au soja, aiguillettes de poulet jaune panées. (8 13)

16€

LE PARETONE ☺

Ravioles aux champignons, gratinées à la sauce époisses, potatoes maison. (3 4 6 11)

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 ☺

3€

BARRE GLACÉE ☺

3€

BOULE D'ÉNERGIE ☺

1€ L'UNE / 2,50€ LES 3

EMMA'S PÂTE À TARTINER ☺

9,90€ LES 250G / 16,90€ LES 500G

Goût chocolat - noisettes
Ou noisettes - amandes - cacahuètes - coco

nnn(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 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



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€

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€

ORIGINAL CHAI*	20cl	4,50€
Lait, cannelle, cardamone, poivre noir		

MACACCINO*	20cl	4,50€
Lait, maca, cacao, sucre de fleur de coco		

MOON MILK*	20cl	4,50€
Lait, ashwagandha, reishi et cannelle		

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)		

LATTE CHAUD/FROID

ORIGINAL CHAI*	20cl	4,50€
Lait, cannelle, cardamone, 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 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%	
MONACO	25 cl / 50cl
	4,10€ / 7,30
PANACHÉ	3,80€ / 6,60
SÉLECTION LOCALE	DE 4,00€ / DE 7,00€
Demandez nous la sélection	A 5,00€ / A 8,50€
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 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	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)



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

