

## 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

#### SANDWICHES

6€

Demandez la sélection du moment

#### 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 7€  
DUO PICKLES MAISON ET OLIVES 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 végétal 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 SISTERCIEU, 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 合

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

16€

### LE PARETONE 合

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

16€

## NOS DESSERTS

### DESSERT DU CHEF 合

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

6€

### FONDANT SIGNATURE 合

Selon l'envie du chef

6€

### TARTE / TARTELETTE DE SAISON 合

Selon arrivage.

6,50€

### CAFÉ / THÉ GOURMAND 合

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 合 🍌

3€

### BARRE GLACÉE 合 🍌

3€

### BOULE D'ÉNERGIE 合 🍌

1€ L'UNE / 2,50€ LES 3

### EMMA'S PÂTE À TARTINER 合 🍌

Goût chocolat - noisettes

Ou noisettes - amandes - cacahuètes - coco

9,90€ LES 250G / 16,90€ LES 500G

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 合 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€

<b>SODAS</b> 33cl	3,90€
Coca-cola zéro, coca-cola	

<b>JUS ET NECTARES</b> 25cl 	4,60€
Sélection de jus et nectares de fruits	

<b>SOCRATE</b> 33cl	5,00€
Ginger Beer, Royal ou Mate	

<b>SYMPLES</b> 33cl 	4,70€
Énergisante, relaxante ou détoxifiante	

<b>LEMONAID</b> 33cl 	4,70€
Citron vert, Fruit de la passion, ou Orange sanguine	

<b>CHARITEA</b> 33cl	4,70€
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	2,80€
<b>DIABOLO</b> 33cl	3,00€
<b>SIROP À L'EAU</b> 33cl	2,00€

## BOISSONS CHAUDES

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

## LATTE CHAUD/FROID

<b>ORIGINAL CHAÏ*</b> 20cl 	4,50€
Lait, cannelle, cardamome, poivre noir	

<b>MACACCINO*</b> 20cl 	4,50€
Lait, maca, cacao, sucre de fleur de coco	

<b>MOON MILK*</b> 20cl 	4,50€
Lait, ashwagandha, reishi et cannelle	

## COCKTAILS

<b>ZOMBIE</b> 20cl 7%	8,50€
Rhum des Caraïbes, jus d'ananas, arômes naturels d'abricot et citron	

<b>SPICY MANGO</b> 20cl 7%	8,50€
Vodka, jus d'orange, infusion de passion et mangue, arômes naturels de gingembre, cannelle et cardamome	

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

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

## BIÈRES PRESSION

<b>L'ABEILLE</b>	4,40€ / 7,80
Brasserie Capucine - Blonde au miel 5,5%	

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

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

## BIÈRES / CIDRES

<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	DE 6,50€ A 8,00€
Sélection locale	

<b>LA GOXOA</b>	5,90€
Bière sans alcool - Blonde Ale à 0,3%, IPA à 0,4%	

<b>CIDRES ARTISANAUX BIO</b> 33cl 	6,50€
Fils de pomme: Pomme brut, Pomme yuzu basilic, Pomme sureau hibiscus ou Poire	

## VINS

<b>VINS ROUGES</b>	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€
--------------------------------------	-----

<b>VINS BLANCS</b>	
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€
---	-----

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

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

<b>KIR</b> 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**



**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)

