



www.sqy.vertical-art.fr



ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7

10, Avenue André Marie Ampère
78180 Montigny-le-Bretonneux



SERVICE RESTAURATION

Semaine : 12h - 14h20 puis 19h - 22h20
Weekend : 12h - 15h

www.sqy.vertical-art.fr



À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !



À partager !

PETITE PLANCHE 12€ Charcuterie et fromage affiné	GRANDE PLANCHE 17€ Charcuterie et fromage affiné
ASSIETTE DE FRITES 5,50€	

NOS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade

ASIAN FARM 15,50€ Pain burger frais, tenders de poulet pané, guacamole relevé, mesclun, tomates confites, compôtée d'oignon rouge, double cheddar, sauce aigre douce	LE CLASSIQUE 15€ Pain burger frais, haché frais 150g, mesclun, tomate, cheddar, compôtée d'oignon, sauce burger	BIG VERTICAL 16,50€ Pain burger frais, haché frais 150g, galette de pomme de terre röstie, tomme, compôtée d'oignon rouge, tomates confites, tranche de lard, mesclun, sauce moutarde miel	VEGGIE ART 15€ Pain burger frais, steak végé maison de lentilles corail/carotte/huile de sésame/cumin, poivrons marinés, guacamole relevé, cream cheese aux herbes
--	---	--	--

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR DE 14€ À 19€ Plat élaboré sur place, fait maison selon les arrivages et les envies du Chef	LA PIÈCE DU BOUCHER DE 16€ À 18€ Pièce de viande sélectionnée par nos bouchers, entre 180g et 200g, accompagnée de frites maison et mesclun garni. Boucherie de la Mare Caillon (78) et boucherie Chas-sineau (75)	LE HACHÉ FRAIS 13,50€ Boeuf français 150g de la boucherie de la Mare Caillon (78), accompagné de frites maison et mesclun garni	LE STEAK VÉGÉ 13€ Steak végé maison de lentilles corail et carottes, accompagné de frites maison et mesclun garni. Convient aux petits et grands !
---	--	---	--

NOS SUGGESTIONS

TATAKI DE BOEUF ET NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES 16€ Bavette d'ailou marinée, soja/huile de sésame/coriandre, nouilles sautées aux légumes et brisures de cacahuètes/sésame/coriandre	CHAKCHOUKA REVISITÉ 15€ Ratatouille maison relevée, falafel maison, oeuf mollet pané, feta
--	--

NOS SALADES

GREEK BOWL 14,50€ Quinoa tricolore, feta marinée aux herbes de Provence, patate douce rôtie, copeaux de radis, dés de concombre, pois chiches marinés, graines de courge torréfiées, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	SALADE CÉSAR 15,50€ Salade mesclun, tenders de poulet pané, tomates confites, oeuf mollet pané, toast provençal, chips de lard, tuiles de parmesan, sauce César maison	SURF BOWL 16€ Mélange de riz/quinoa vinaigré, saumon mariné, huile de sésame grillé/fruit de la passion/soja, copeaux de radis, guacamole relevé, dés de concombre, chou rouge vinaigré, carotte râpée, pomme granny smith, sésame, oignons frits, sauce teriyaki	CHICKEN BOWL 16€ Surf bowl, option tenders de poulet pané
---	--	---	---

NOS DESSERTS

DESSERTS MAISON 5,50€ Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine	CAFÉ GOURMAND 7,50€ 3 assortiments de desserts maison (thé gourmand +2€)	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 5,50€ Préparée avec des oeufs frais et bio	COUPE DE GLACE 5,50€ Coupe trois boules au choix, accompagnée de sa chantilly maison (supplément boule de glace 0,40€)	CRÈME BRÛLÉE 5,50€
---	--	--	--	---------------------------

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-10 ANS) 12€ Steak haché ou galette végé ou nuggets maison et frites. Boisson : sirop, diabololo ou jus de fruits	MENU BAGEL 12,00€ Bagel au choix + dessert au choix*	MENU BURGER 19,50€ Burger au choix + dessert au choix*	MENU DU JOUR DE 18€ À 23€ Plat du jour ou pièce du boucher + Dessert du jour ou à la carte*	MENU SALADE ET BOWL 19€ Salade au choix + dessert au choix*
---	--	--	---	---

*Hors café/Thé gourmand

BAGELS

SUÉDOIS 7,50€ Pain bagel aux céréales, cream cheese aux herbes, mesclun, saumon fumé, concombre, copeaux de radis	ITALIAN 7,50€ Pain bagel aux céréales, jambon serrano, ricotta, mesclun, tomates confites, copeaux de parmesan
BAGEL VÉGÉ 7,50€ Pain bagel aux céréales, ricotta, mesclun, tomates confites, poivrons marinés, concombre, feta, pesto	

PLAT VÉGÉTARIEN

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL 3,70€ Vittel, San Pellegrino, Perrier	SODA 33CL 3,90€ Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes	JUS DE RÊVE 25CL 4,60€ Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits, ACE	CHARITEA 33CL 4,60€ Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron	LEMONAID 33CL 4,60€ Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre et orange sanguine	SYMPLES 33CL 4,20€	DIABOLO 30CL 3,00€	SIROP À L'EAU 30CL 2,00€
--	---	---	---	---	---------------------------	---------------------------	---------------------------------

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO 1,90€	CAFÉ ALLONGÉ 2,00€	DOUBLE EXPRESSO 3,00€	CAFÉ CRÈME 3,00€	CAFÉ NOISETTE 2,10€	CAPPUCCINO	TRIPHASÉ 5,00€	THÉ DAMMANN 4,50€	CHOCOLAT CHAUD 4,50€
----------------------------	---------------------------	------------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------------



Prix net / Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

NOS BIÈRES PRESSION

BUD 4,20€ / 6,90€ 25cl 50cl	GOOSE IPA 5,20€ / 8,40€	TRIPLE KARMELIET 5,20€ / 8,40€	MONACO PANACHÉ 4,10€ / 7,60€	SUPPLÉMENT SIROP 4,00€ / 7,00€ 0,50€
BIÈRES ARTISANALES DE SÉLECTION LOCALE 33CL DE 5,90€ À 6,50€				
CIDRE ARTISANAL 30CL 6,20€				

NOS VINS BIÈRES ET CIDRES

VINS ROUGES 12cl 50cl 75cl VERRE / PICHET / BOUTEILLE AOC Côtes-du-Rhône, de chez Oé, 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 2019 4,50€ / 16€ / 22€	VINS BLANCS AOC Bordeaux, de chez Oé, 50% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon, 10% Muscadelle, 2018 4,50€ / 16€ / 22€	VINS ROSÉS AOC Côtes-du-Rhône, de chez Oé, 70% Clairette, 20% Grenache Blanc, 10% Roussanne, 2020 4,50€ / 16€ / 22€	VIN DU MOMENT 4,50€ / 16€ / 22€
--	--	--	--

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL 3,70€ Vittel, San Pellegrino, Perrier	SODA 33CL 3,90€ Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes	JUS DE RÊVE 25CL 4,60€ Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits, ACE	CHARITEA 33CL 4,60€ Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron	LEMONAID 33CL 4,60€ Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre et orange sanguine	SYMPLES 33CL 4,20€	DIABOLO 30CL 3,00€	SIROP À L'EAU 30CL 2,00€
--	---	---	---	---	---------------------------	---------------------------	---------------------------------

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO 1,90€	CAFÉ ALLONGÉ 2,00€	DOUBLE EXPRESSO 3,00€	CAFÉ CRÈME 3,00€	CAFÉ NOISETTE 2,10€	CAPPUCCINO	TRIPHASÉ 5,00€	THÉ DAMMANN 4,50€	CHOCOLAT CHAUD 4,50€
----------------------------	---------------------------	------------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------------



Prix net / Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

NOS BIÈRES PRESSION

BUD 4,20€ / 6,90€ 25cl 50cl	GOOSE IPA 5,20€ / 8,40€	TRIPLE KARMELIET 5,20€ / 8,40€	MONACO PANACHÉ 4,10€ / 7,60€	SUPPLÉMENT SIROP 4,00€ / 7,00€ 0,50€
BIÈRES ARTISANALES DE SÉLECTION LOCALE 33CL DE 5,90€ À 6,50€				
CIDRE ARTISANAL 30CL 6,20€				

NOS VINS BIÈRES ET CIDRES

VINS ROUGES 12cl 50cl 75cl VERRE / PICHET / BOUTEILLE AOC Côtes-du-Rhône, de chez Oé, 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 2019 4,50€ / 16€ / 22€	VINS BLANCS AOC Bordeaux, de chez Oé, 50% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon, 10% Muscadelle, 2018 4,50€ / 16€ / 22€	VINS ROSÉS AOC Côtes-du-Rhône, de chez Oé, 70% Clairette, 20% Grenache Blanc, 10% Roussanne, 2020 4,50€ / 16€ / 22€	VIN DU MOMENT 4,50€ / 16€ / 22€
--	--	--	--