ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7
10, Avenue André Marie Ampère
78180 Montigny-le-Bretonneux

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

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

www.montigny.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 !

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

À partager ! uniquement le soir

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

LE FERMIER 15,50€
Pain burger frais, tenders de poulet pané, mesclun, compôtée d'oignon rouge, double cheddar, mayonnaise à l'estragon façon béarnaise

LE CLASSIQUE 15€
Pain burger frais, haché frais 150g, mesclun, tomate, cheddar, compotée d'oignon, cornichon pickles Hugo Reitzel, sauce burger

LE MONTAGN'ART 16€
Pain burger frais, haché frais 150g, reblochon, tranche de lard fumé, compôtée d'oignon rouge, tomates confites, mesclun, cornichon pickles Hugo Reitzel, mayonnaise maison aux herbes et miel

LE BERLINER FAÇON VEGGIE 15€
Pain burger frais, steak végé maison de lentilles corail/patate douce/huile de sésame/cumin, chou rouge, carottes râpées, fêta, sauce yaourt grec et herbes

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR DE 15€ À 20€
Plat élaboré sur place, fait maison selon la saison 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

LE HACHÉ FRAIS 13,50€
Boeuf français 150g, accompagné de frites maison et mesclun

LE STEAK VÉGÉ 13€
Steak végé maison de lentilles corail et carottes, accompagné de frites maison et mesclun. Convient aux petits et grands !

NOS SUGGESTIONS

YAKISOBA 16,50€
Côtelette de porc de montagne frit, nouilles soba au sarrasin et wok de légumes (carottes, chou rouge, edamame, sésame), sauce teriyaki

CURRY D'AUBERGINE AU LAIT DE COCO 14€
Curry d'aubergine, poivrons et pois chiches, lait de coco servi avec du riz basmati

Toutes nos viandes proviennent de la boucherie Mare Caillon à Montigny-le-Bretonneux
Tous nos oeufs sont frais et élevés en plein air

NOS SALADES

LA BEETROOT **14,50€**
Salade mesclun, betterave en brunoise, fêta, graine de courge, jambon serrano, copeaux de radis, betterave chioggia, vinaigrette balsamique et moutarde à l'ancienne

SALADE CÉSAR **15,50€**
Salade mesclun, tenders de poulet pané, tomates confites maison, oeuf mollet pané, chips de lard, copeaux de grana padano, sauce césar maison

VERTI'BOWL **16€**
Riz basmati, saumon mariné (jus de citron, miel, sésame, soja) patate douce rôtie au miel, pois chiches, fèves edamame, mousse de betterave, radis, mélange de 4 graines (lin, courge, tournesol, sarrasin), fêta, sauce poke

DÉCLINAISON VERTI'BOWL **16€/14€**
Tenders de poulet frit ou végé

NOS DESSERTS

DESSERTS MAISON **5,50€**
Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine

CAFÉ GOURMAND **8,00€**
3 assortiments de desserts maison *(thé gourmand +2€)*

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON **5,50€**
Préparée avec des œuf frais et du chocolat Barry

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 tenders maison et frites. Boisson : sirop, diabolo ou jus de fruits
Coupe de glace ou cookie maison

MENU DU JOUR **DE 18€ À 23€**
Plat du jour ou pièce du boucher
+ Dessert du jour ou à la carte*

MENU BAGEL **12,00€**
Bagel au choix + dessert au choix*

MENU BURGER **19,50€**
Burger au choix + dessert au choix*

MENU SALADE ET BOWL **19€**
Salade au choix + dessert au choix*

**Hors Café/Thé gourmand*

BAGELS

LE NORWAY **7,50€**
Pain bagel aux céréales, cream cheese aux herbes, mesclun, saumon fumé, concombre, copeaux de radis

BAG'EL JAMON **7,50€**
Pain bagel aux céréales, jambon serrano, cream cheese aux herbes, mesclun, tomates confites, copeaux de parmesan

BAG'HEALTHY **7,50€**
Pain bagel aux céréales, yaourt grec et herbes fraîches, mesclun, tomates confites, chou rouge, carottes râpées, concombre, fêta

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€

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX --- CUISINE MAISON ---

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

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl / 50cl
BUD	4,20€ / 6,90€
GOOSE IPA	5,20€ / 8,40€
TRIPLE KARMELIET	5,20€ / 8,40€
MONACO	4,10€ / 7,60€
PANACHÉ	4,00€ / 7,00€
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33CL
DE SÉLECTION LOCALE — **DE 5,90€ À 6,50€**

CIDRE ARTISANAL 30CL — **6,20€**

NOS VINS

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€

AOC Languedoc, de chez Oé, 40% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 2019
4,50€ / 16€ / 22€

VINS BLANCS

AOC Bordeaux, de chez Oé, 50% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon, 10% Muscadelle, 2018
4,50€ / 16€ / 22€

AOC Côtes-du-Rhône, de chez Oé, 70% Clairette, 20% Grenache Blanc, 10% Roussanne, 2020
4,50€ / 16€ / 22€

VIN ROSÉS

VIN DU MOMENT — **4,50€ / 16€ / 22€**

Vertical'Art

La Carte

www.montigny.vertical-art.fr