

**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.montigny.vertical-art.fr](http://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 !



Planches uniquement le soir

**PETITE PLANCHE 12€**  
Charcuterie et fromage affiné

**GRANDE PLANCHE 17€**  
Charcuterie et fromage affiné

**ASSIETTE DE FRITES 5,50€**

A partager !

NOS BURGERS

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

**LE CHICKEN CAJUN BURGER 15,50€**

Pain burger frais, tenders de poulet pané (boucherie de la Mare Caillon 78), mesclun, guacamole relevé, double cheddar, tomates confites, compotée d'oignons, sauce mayonnaise relevée aux épices Cajun

**LE CLASSIQUE 15€**

Pain burger frais, haché frais 150g (boucherie de la Mare Caillon 78), mesclun, tomates confites, cheddar, compotée d'oignons, cornichon pickles, sauce burger

**LE 3B BACON BURGER BEAUFORT 16€**

Pain burger frais, haché frais 150g (boucherie de la Mare Caillon 78), beaufort, tranche de lard, mesclun, tomates confites, compotée d'oignons, cornichons pickles et oignons frits, mayonnaise aux cornichons, échalote et vinaigre

**LE VÉGÉTAL 15€**

Pain burger frais, steak végétal maison de lentilles corail, patate douce à l'huile de sésame et au cumin, légumes antipasti, mesclun, sauce blanche maison au yaourt grec

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 végétal maison à base de lentilles corail et carottes, accompagné de frites maison et d'un mesclun garni. Convient aux petits et grands

NOS SUGGESTIONS

**CHILI SIN CARNE 14€**

Chili sin carne maison réalisé avec des poivrons, haricots rouges, maïs, oignons, épices chili, paprika, origan et coriandre, servi avec du riz basmati

**TERIYAKI CHICKEN SOBA 16,50€**

Escalope de poulet panée à la chapelure panko, nouilles sautées aux légumes wok, servies avec une sauce teriyaki

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 BURRATINA**

14,50€

Pâte rigatoni, jambon serrano, burratina crémeuse, pesto, roquette, tomates cerises claquées aux fours et copeaux de grana padano AOP

**LA CÉSAR**

15,50€

Salade mesclun, tenders de poulet pané, tomates confites maison, œuf mollet pané à la panko, chips de lard, copeaux de Grana Padano AOP, sauce César maison

**SPRING BOWL** 🌱

14€

Mélange de riz quinoa rouge vinaigré, concombres, maïs, fèves de soja edamame, carotte râpée, tomates cerises, grenade, oignons frits et mélange de sésame noir et blanc

Option : Saumon frais (mariné au citron, à l'huile de sésame grillé, au soja, au fruit de la passion et au gingembre) ou poulet + 2€

NOS DESSERTS

**DESSERTS MAISON**

5,50€

Demandez-nous nos desserts du moment

**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**

6,50€

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 végété ou tenders maison et frites. Boisson : sirop, diabolos 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

**BAGEL SAUMON**

7,50€

Pain bagel au sésame, saumon fumé, concombre, mesclun, feta et sauce blanche maison au yaourt grec à l'ail et aux herbes fraîches

**BAGEL JAMBON SERRANO**

7,50€

Pain bagel aux graines de sésame, jambon serrano, mesclun, tomates confites, feta, pesto, sauce blanche maison au yaourt grec à l'ail et aux herbes fraîches

**PANINI VG 7,50€**

Pain panini frais, mozzarella, tomates, légumes antipasti et origan



# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

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

## BOISSONS CHAUDES

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



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

## NOS BIÈRES PRESSION

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

## NOS VINS BIÈRES ET CIDRES

<b>BIÈRES ARTISANALES</b> 33CL	
<b>DE SÉLECTION LOCALE</b>	<b>DE 5,90€ À 6,50€</b>
<b>CIDRE ARTISANAL</b> 30CL	<b>6,20€</b>

## 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 ROSÉ

VIN DU MOMENT

**4,50€ / 16€ / 22€**





[www.montigny.vertical-art.fr](http://www.montigny.vertical-art.fr)

