

**ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7**

10, Avenue André Marie Ampère  
78180 Montigny-le-Bretonneux  
01.75.21.38.59



**SERVICE RESTAURATION**

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

[www.sqy.vertical-art.fr](http://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 !



### NOS BURGERS

**Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade**  
Suppléments : bacon +1€ / œuf au plat +2€ / double steak +3€

#### LE VEGGIE 🌱

16,50€

Pain burger frais, galette de poêlée aux champignons et pommes de terre, oignons confits, salade, crème de philadelphia aux herbes

#### L'IBERICO BURGER

17,50€

Pain burger frais, viande hachée de 125g, spiniata basque grillé, fromage osso iraty, sauce paprika fumé, oignons confits

#### LE LATINO CHICKEN

17,00€

Pain burger frais, poulet pané frits, tomme de pecorino, compotée de poivrons grillés, oignons confits, sauce au curry, salade

#### LE SMASH CLASSIQUE

16,50€

Pain burger frais, steak smash de 125g, double cheddar, oignons confits, tomates fraîches, cornichons, sauce burger

### NOS PLATS & VIANDES

#### PLAT DU JOUR

DE 17€ À 20€

Plat élaboré sur place fait maison, selon les saisons et les envies du chef

#### LA PIÈCE DU BOUCHER

DE 17€ À 22€

Pièce de viande du moment (entre 180g et 200g), accompagnée de frites maison et d'un bouquet de mesclun

#### LE HACHÉ FRAIS

15,00€

Steak de bœuf français, accompagné de frites maison et d'un bouquet de mesclun

### Les Finger Foods

### Uniquement le soir

#### TENDERS PANÉS

7,00€

Aiguillettes de poulet panées maison à la chapelure panko

#### FRITES CHEDDAR

##### OIGNON BACON

8,00€

Frites maison, bacon grillé, cheddar fondu, oignons frits

#### PAPATAS BRAVAS

##### EPICÉES 🌱

7,00€

Pommes de terre frites sauce tomate épicée

#### CAMEMBERT RÔTI 🌱

6,50€

Camembert rôti et ses toasts à l'ail

#### ASSIETTE DE FRITES 🌱

5,50€

Supplément cheddar fondu : +2,00€

#### PLANCHE MIXTE

18,00€

Assortiment de charcuterie, fromage, camembert roti, gressin, tapenade

## SUGGESTIONS

**PLAT VÉGÉ** 🌱

Bol de purée de patate douce et carotte, champignons grillés, œuf mollet, chips de carotte

**15,50€****LE MILLE FEUILLE**

Blinis de saumon fumé en étage, crème de Philadelphia, tartare d'avocat aux crevettes et sa sauce cocktail

**17,00€**

## NOS SALADES

**LA CÉS'ART****16,50€**

Aiguillettes de poulet panées maison à la chapelure panko, chips de lard, œuf poché, copeaux de Grana Padano AOP, bouquet de mesclun, tomates confites, sauce césar maison, croûtons à l'ail

**POKÉ BOWL** 🌱**16,00€**

Riz poké, mangue, radis roses, tomates cerises, haricots mungo, fraises, fèves edamame  
*Option : tataki de thon ou aiguillettes de poulet panées (+2€)*

## NOS DESSERTS

**CAFÉ GOURMAND****8,00€**

Assortiment de 3 desserts maison (*Thé gourmand +1€*)

**LA POIRE BELLE HELENE****8,00€**

Glace à la vanille, poires fraîches, chantilly maison

**COUPE DE GLACE****6,00€**

Trois boules au choix, accompagnées de chantilly maison  
*(Supplément boule : +0,40€)*

**DESSERTS DU MOMENT****5,50€**

## NOS MENUS

**MENU P'TIT DUR (-10 ANS)****12,50€**

Steak haché ou aiguillettes de poulet panées maison à la chapelure panko, frites  
+ Sirop, diabolito ou jus de fruits  
+ Coupe de glace ou cookie maison

**MENU CLUB SANDWICH****13,00€**

Sandwich au choix + dessert du moment

**MENU BURGER****21,00€**

Burger au choix + dessert du moment

**MENU DU JOUR****DE 17€ À 23,50€**

Plat du jour ou pièce du boucher  
+ Dessert du moment

**MENU SALADE ET BOWL****20,00€**

Salade ou bowl au choix + dessert du moment

**Club Sandwich****BACON POULET****8,00€**

Mesclun, avocat, poulet pané et bacon

**SAUMON AVOCAT****8,00€**

Mesclun, avocat, saumon fumé

# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU</b> 50cl	<b>3,70€</b>
Vittel	
San Pellegrino	
Perrier fines bulles	
<b>SODA</b> 33cl	<b>3,90€</b>
Coca-Cola	
Coca-Cola Zéro	
<b>JUS DE RÊVE</b> 25cl	<b>4,60€</b>
Orange	
Pomme	
Abricot	
Ananas	
Tomate	
Multifruits	
ACE (orange-carotte-citron)	
<b>CHARITEA</b> 33cl	<b>4,60€</b>
Thé vert infusé au gingembre	
Thé noir infusé au citron	
Rooibos infusé au fruit de la passion	
Maté orange-citron	
<b>LEMONAID</b> 33cl	<b>4,60€</b>
Citron vert	
Orange sanguine	
Gingembre	
Fruit de la passion	
<b>UMA</b> 33cl	<b>4,60€</b>
Ginger Beer	
<b>SYMPLES</b> 33cl	<b>4,20€</b>
Relaxant	
Énergisant	
Détoxifiant	
<b>DIABOLO</b> 30cl	<b>3,00€</b>
<b>SIROP À L'EAU</b> 30cl	<b>2,00€</b>

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ RISTRETTO</b>	<b>1,50€</b>
<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 TRIPHASÉ</b>	<b>5,00€</b>
<b>THÉ DAMMANN</b>	<b>4,50€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4,50€</b>

Suppléments : lait végétal +0,50€  
chantilly maison +1€

## NOS BIÈRES PRESSION

<b>BLONDE DE LUXE</b> 4,5%Vol	25cl 50cl <b>4,40€ / 7,00€</b>
<b>JET LAG IPA</b> 6,5%Vol	<b>5,40€ / 8,50€</b>
<b>SIDE EFFECT TRIPLE</b> 8,5%Vol	<b>5,40€ / 8,50€</b>
<b>CHILL OUT BLANCHE</b> 5%Vol	<b>5,40€ / 8,50€</b>
<b>BUMBUMSEN BLANCHE</b> 4%Vol	<b>5,40€ / 8,50€</b>
<b>MONACO</b>	<b>4,10€ / 7,60€</b>
<b>PANACHÉ</b>	<b>4,00€ / 7,00€</b>
<b>SUPPLÉMENT SIROP</b>	<b>+ 0,50€</b>

## 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>
Cidre brut	
Cidre poiré	
Cidre rosé (hibiscus & sureau)	

## NOS VINS

<b>VINS ROUGES</b>	12cl 50cl 75cl VERRE / PICHET / BOUTEILLE
AOC Bordeaux - Oé - Millésime 2020 65% Merlot, 25% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon	<b>5,50€ / 17€ / 23€</b>
AOC Languedoc - Oé - Millésime 2019 40% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan	<b>5,50€ / 17€ / 23€</b>
AOC Côtes-du-Rhône - Oé - Millésime 2020 65% Grenache noir, 25% Syrah, 10% Mourvèdre	<b>5,50€ / 17€ / 23€</b>
<b>VINS BLANCS</b>	
Chardonnay - Oé - Millésime 2022 100% Chardonnay	<b>5,50€ / 17€ / 23€</b>
AOC Côtes-du-Rhône - Oé - Millésime 2022 70% Clairette, 20% Grenache blanc, 10% Roussanne	<b>5,50€ / 17€ / 23€</b>
AOC Languedoc - Oé - Millésime 2021 50% Grenache, 50% Vermentino	<b>5,50€ / 17€ / 23€</b>
<b>VIN ROSÉ</b>	
IGP Méditerranée - Oé - Millésime 2023 40% Merlot, 30% Syrah, 30% Caladoc	<b>5,50€ / 17€ / 23€</b>

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



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

