

ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7

Avenue Pierre Mendès France
45140 Saint Jean de la Ruelle



SERVICE RESTAURATION

Semaine : 12h - 14h30 puis 19h - 22h00
Weekend : 12h - 15h

www.orleans.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 ou pas !

PETITE PLANCHE 13€
Charcuterie et fromage affiné
(Possibilité de la faire en mode veggie du moment)

ST MARCELIN FAÇON MENDIANT 8€

GRANDE PLANCHE 17€
Charcuterie et fromage affiné
(Possibilité de la faire en mode veggie du moment)

ASSIETTE DE FRITES 5,50€
Supplément sauce fromage +2,50€

NOS BURGERS

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

SAVOY'ART 16€

Bun's artisanal, crème d'oignons, steak haché, fromage à raclette au lait cru, tranche de lard (supplément steak haché + 3€)

LE MARTELLIN 16€

Bun's artisanal, crème d'oignons, butternut rôti, saint marcellin AOP pané, chutney de figes

LE HAUT ALPIN 16€

Bun's artisanal, crème d'oignons, filet de poulet pané au panko, fromage à raclette au lait cru, tranche de lard

SMASH BURGER 15€

Bun's artisanal, double steak haché smashé, morbier, sauce burger

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR DE 11€ À 17,90€

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

STEAK HACHÉ FRAIS 12,50€

Steak haché frais, haché par nos soins, accompagné de ses frites maison et son bouquet de salade (supplément oeuf au plat +2€)

LA PIÈCE DU BOUCHER DE 15€ À 21€

Pièce de viande sélectionnée par notre chef, sa sauce du moment, accompagnée de frites maison et son bouquet de salade

Nos suppléments sauce 1€

mayonnaise,
mayonnaise sriracha,
barbecue,
tartare,
burger



NOS SUGESTIONS

- RISOTTO L'HIVERNALE**  **15€**
Risotto crémeux au morbier et aux butternut rôti, noisette *(supplément jambon cru + 4€)*
- CRUMBLE DU MARCHÉ**  **14€**
Légumes d'Antans rôti selon arrivage, féta, noix et crumble *(supplément jambon cru + 4€)*
- TARTIFLETTE OU CROZIFLETTE** **16,90€**
Pomme de terre ou crozet, compotée d'oignons, lardons, crème et reblochon AOP
- CAMEMBERT RÔTI** **13,90€**
Camembert au four, salade, et ses pommes de terre grenaille

NOS SALADES

- LA MARCELLETTE** **15,90€**
salade, st marcellin pané, œuf mollet, lard grillé, tomates séchées, poire, noisette hachée et vinaigrette miellé *(supplément jambon cru + 4€)*
- LA CES'ART** **15,90€**
Salade césar revisitée, tenders de poulet frit, tomates séchées, croûtons, lard grillée, œuf mollet et copeaux de parmesan sur son lit de salade et sauce césar
- BOBUN** **14,90€**
Nouille de riz au soja sucrée, tenders de poulet, carottes rapées, concombre, pousse de soja, cacahuète, œuf au plat, graine de sésame
- BOBUN VÉGÉTARIEN**  **14,90€**
Nouille de riz au soja sucrée, falafels, carottes rapées, concombre, pousse de soja, cacahuète, œuf au plat, graine de sésame

NOS MENUS

- | | |
|---|---|
| MENU P'TIT DUR (-10 ANS) 11€
Steak haché, petit falafel ou tenders de poulet et frites
Boisson : sirop, diabolo ou eau
Dessert : cookie, fromage blanc, glace batonnet | MENU DU JOUR DE 14€ À 23€
Plat du jour + Dessert du jour |
| MENU SANDWICH 10€
Sandwich au choix + dessert au choix** | MENU BURGER 19€
Burger au choix + Dessert au choix** |
| | MENU SALADE ET BOWL 19€
Salade au choix + Dessert au choix** |

** Mousse au chocolat, fontainebleau, flan coco ou glace 2 boules

Sandwiches

- | | |
|--|---|
| CROC'ART 5,50€
Pain de mie, crème d'oignons, raclette et jambon (possibilité en version végété) | LE VEG WRAP  5,50€
Wrap, saint marcellin panné, tomates séchées, légumes croquants de saison sur son lit de salade et chèvre frais miellé |
| BLEAU'ART 5,50€
Pain, huile olive, vinaigre balsamique, salade et jambon cru | CHICKEN WRAP 5,50€
Wrap, tenders de poulet, tomates séchées, fromage de chèvre frais, salade |

BRUNCH TOUS LES SAMEDIS ET LES DIMANCHES DE 11H À 15H SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

 **PLAT VÉGÉTARIEN**

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL 3,50€
Vittel, Evian, San Pellegrino, Perrier

EAU 1L 5,50€
Evian, San Pellegrino

SODA 33CL 3,70€
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta orange, Schweppes agrumes, Seven Up, Ice Tea

JUS DE FRUITS 20CL 4,00€
Tomate, mangue, fraise, pomme, poire, orange

CHARITEA 33CL 4,50€
Green, red, mate

LEMONAID 33CL 4,50€
Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre

SYMPLES 33CL 4,50€
Détox, Energisante, Relaxante

DIABOLO 30CL 3,00€

SIROP À L'EAU 30CL 2,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO 1,90€

CAFÉ ALLONGÉ 2,00€

DOUBLE EXPRESSO 2,50€

CAFÉ CRÈME 2,50€

CAFÉ NOISETTE 2,00€

CAPPUCCINO

TRIPHASÉ 5,00€

THÉ 4,50€

CHOCOLAT CHAUD 4,00€



NOS BIÈRES PRESSION

BUD Demi 25cl / Pinte 50cl / Girafe 2L 4,50€ / 7,00€ / 27€

GOOSE IPA 4,90€ / 8,00€ / 31€

TRIPEL KARMELIET 4,50€ / 8,00€ / 31€

MONACO 4,00€ / 7,00€

PANACHÉ 3,50€ / 6,00€

SUPPLÉMENT SIROP 0,50€

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33CL
DE SÉLECTION LOCALE DE 6,50€ À 8€

CIDRE ARTISANAL 30CL 6,50€

Tourne la page pour découvrir notre sélection complète !

NOS VINS

VINS ROUGES 12cl / 75cl
Chinon Marc Brédif A.C.C. VERRE / BOUTEILLE 5,50€ / 26€

CJVT Côtes-du-Rhône villages Plan-de-Dieu A.O.C. 5€ / 24€

SAUMUR CHAMPIGNY VALENGENET A.O.C. 4,50€ / 22€

VINS BLANCS
VEZELAY Bourgogne Domaine Camu Frères A.V.C. 5,50€ / 26€

Sauvignon Blanc Les Deux Tours Baron de Ladoucette 5€ / 24€

Domaine, Tariquet côte de gascogne 4,50€ / 22€

XVIII Saint-Luc Moelleux Plaimont / Côtes de Gascogne 4,50€ / 20€

VINS ROSÉS
Côtes de Provence Vallombrosa cuvée Prunelle A.O.P. 5€ / 24€

Côtes de Provence Le clocher A.O.P. 4,90€ / 22€

Ile de beauté IGP 4,50€ / 20€

CHAMPAGNE
Demi bouteille champagne Brut: 37.5cl 30€
Bouteille 75cl Brut 50€
Bouteille 75cl rosé 60€

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



BIERES ET CIDRES ARTISANALES

HOP ROCK	B'ALE YEAH 6,50€ Blonde aux saveurs de céréales légèrement maltées
	MEHAR'IS PARADISE 6,90€ Blanche, légèrement acidulée aux notes de fruits blancs
	FOGGY STONE 6,90€ Neipa DDH Saveur fruit de la passion et citron vert
	GUINDAILLE 7€ Triple belge épicée aux notes de caramel et fruits secs
	SMASHVILLE 7€ Ipa, saveur fruits tropicaux
	MOUSS'BAT
BLONDE 7,20€ Notes de céréales prononcées, peu d'amertume	
L'ESTIV'ALE 8€ Bière d'été aux notes d'agrumes	
LA RIFF	
	PALE ALE 7€ Pur malte de caractère
	PILS 7€ Bière légère et équilibrée
	BLANCHE 8€ Douce et florale, très peu d'amertume
LA PIE	WINTER IS COMING 8€ épices faisant penser un un petit bonhomme en pain d'épices
	LA PIE AMBRÉE 7,30€ Maltée, notes de caramel
	BLACK EYE PIE 7,30€ Bière noire aux notes de café

BARBE MOUSSE	AMERICAN WHEAT 6,90€ Blanche, notes d'agrumes et de mandarines
	AMBER ALE 7,10€ Ambrée, goût de malte et de notes boisées
BRASSERIE DES MERVEILLES	ALICE 7,20€ Blonde, équilibrée, notes florales rafraichissante
	ABSOLEM 7,50€ Ambrée, subtile et raffinée, notes boisées et fruitées
	BIÈRE D'HIVER 7,90€ Subtilement épicée, grainé de coriandre, badiane et cannelle
	JABBERWOCKY 7,90€ Ambrée, fumé, onctueuse aux notes de fruits noirs

CIDRES FILS DE POMME

BRUT 6,50€ Sauvage en bouche, notes fraîches de pommes caramélisées
ROSÉ 6,50€ Notes parfumées de fleurs, de sureau et acidulées d'hibiscus
INFUSÉ YUZU ET HIBISCUS 6,50€ Notes d'agrumes de yuzu et pointe de basilic



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

À LA CARTE

CLASSIQUE

DESSERTS MAISON

DE 5,50€ À 7,50€

Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine

CAFÉ GOURMAND

8,50€

3 assortiments de desserts maison (*thé gourmand +2€*)

NOS GLACES

1 BOULE 2,80€
Parfum au choix

2 BOULES 5,00€
Parfums au choix

3 BOULES 6,90€
Parfums au choix

NOS PARFUMS

Vanille	Rhum Raisin
Chocolat	Noix de coco
Café	Sorbet citron
Caramel beurre salé	Sorbet framboise
Pistache	Sorbet ananas
Banane	Sorbet abricot
Fraise	Sorbet pêche de vigne



NOS CRÈMES GLACÉES

DAME BLANCHE

8,90€

Crème glacée vanille, sauce chocolat, meringue et amandes éfilées

CAFÉ LIEGEOIS

8,90€

Crème glacée café, crème glacée vanille, café chaud, chantilly

CHOCOLAT LIEGEOIS

8,90€

Crème glacée chocolat, crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly

BANANA SPLIT

8,90€

Banane, crème glacée chocolat, crème glacée vanille, crème glacée fraise, sauce au chocolat, chantilly

COUPE BOUNTY

8,90€

Crème glacée chocolat, crème glacée vanille, crème glacée noix de coco, chantilly et coco torréfié

Supplément chantilly
+0,50€

NOS CRÊPES

Sucre 4,50€
Nutella 5€
Miel 5€
Confiture 5€
Caramel 5€



mercredi/samedi/dimanche
à partir de 15h jusqu'à 19h



www.vertical-art.fr

