

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)

GRANDE PLANCHE 19€
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

LE CLASSIQUE 15,50€

Bun artisanal, sauce burger, steak haché, tranche de lard, cheddar, oignons rouges
(supplément steak haché + 5€)

BURGER SUN'ART 16,50€

Bun artisanal, guacamole, poulet mariné à la citronnelle et au gingembre, tomate catalane, poivrons marinés

BURGER VEGE 16€

Bun artisanal, guacamole, galette végétarienne maison, tomate catalane, poivrons marinés

BURGER DU MOMENT 15,50€

Pour les plus audacieux !

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR DE 11€ À 17,90€

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

STEAK HACHÉ FRAIS 13,50€

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

GALETTE VÉGÉ 13,50€

Galette végétarienne maison au quinoa et légumes du moment, accompagnée de frites maison et de salade

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,
sauce burger, mayonnaise
wasabi, sauce tartare



NOS SUGESTIONS

- TATAK'ART** 16,50€
Bœuf mariné, cuisson en deux temps, légumes thaï et sa sauce ponzu
- GAUFR'ART** 15,50€
Gaufre maison, guacamole, gravlax du moment, crème montée citronnée accompagnée de salade
- BURRATA BAYOU** 16,90€
Burrata, ratatouille chaude ou froide, carpaccio de tomate, sauce ponzu
- BOBUN** 14,90€
Udon, œuf mollet mariné, légumes thaï, pousses de soja, coriandre, poulet mariné à la citronnelle et au gingembre, cacahuètes, graines de sésame
Option végétarienne avec des falafels à la place du poulet

NOS SALADES

- LA CROUSTILL'ART** 16€
Salade, samoussas de chèvre au pesto de courgettes, œuf mollet, tomate, poivrons marinés, noix, vinaigrette au miel de forêt solognotte (Gaec de Mérignan)
(supplément jambon cru + 4€)
- LA CES'ART** 16€
Salade césar revisitée, tenders de poulet frit, tomates séchées, croûtons, lard grillé, œuf mollet et copeaux de parmesan sur son lit de salade et sauce césar
- GRAVITON** 16€
Salade, gravlax du moment, mousseline de betterave, radis, œuf mollet, tomates, croûtons et graines de sésame

NOS MENUS

- | | |
|---|--------------------------------------|
| MENU P'TIT DUR (-10 ANS) 11€ | MENU DU JOUR DE 14€ À 23€ |
| Steak haché, petit falafel ou tenders de poulet et frites | Plat du jour + Dessert du jour |
| Boisson : sirop, diablo ou eau | MENU BURGER 19,90€ |
| Dessert : cookie, fromage blanc, glace batonnet | Burger au choix + Dessert au choix** |
| MENU SANDWICH 10€ | MENU SALADE 19€ |
| Sandwich au choix + dessert au choix** | Salade au choix + Dessert au choix** |

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

Sandwiches

- CHICKEN WRAP** 5,50€
Wrap, tenders de poulet, tomates séchées, fromage de chèvre frais, salade
- BLEAU'ART** 5,50€
Pain, huile olive, vinaigre balsamique, salade et jambon cru

- LE VEG WRAP** 5,50€
Wrap, tomates séchées, légumes croquants de saison sur son lit de salade et chèvre frais miellé

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

PLAT VÉGÉTARIEN

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL	3,70€
Vittel, Evian, San Pellegrino, Perrier	
EAU 1L	5,50€
Evian, San Pellegrino	
SODA 33CL	3,90€
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta orange, Schweppes agrumes, Seven Up, Ice Tea	
JUS DE FRUITS 20CL	4,20€
Tomate, mangue, fraise, pomme, poire, orange	
CHARITEA 33CL	4,60€
Green, red, mate	
LEMONAID 33CL	4,60€
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	2,90€
CAFÉ CRÈME	2,90€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
CAPPUCCINO	
TRIPHASÉ	5,00€
THÉ	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€



NOS BIÈRES PRESSION

	Demi 25cl	Pinte 50cl	Girafe 2L
BUD	4,50€ / 7,00€ / 27€		
GOOSE IPA	4,90€ / 8,50€ / 33€		
TRIPEL KARMELIET	4,90€ / 8,50€ / 31€		
MONACO	4,00€ / 7,00€		
PANACHÉ	3,80€ / 6,30€		
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

	12cl VERRE	75cl BOUTEILLE
VINS ROUGES		
Chinon Marc Brédif A.C.C		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 ARTISANAUX

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	
MOUSS'BAT	TRIPLE	7,30€
	Corps riche et caractère malté	
	BLONDE	7,20€
	Notes de céréales prononcées, peu d'amertume	
	L'ESTIV'ALE	8€
Bière d'été aux notes d'agrumes		
LA RIFF	TRIPLE	7€
	Puissante et boisée	
	PALE ALE	7€
	Pur malte de caractère	
	PILS	7€
Bière légère et équilibrée		
LA PIE	BLANCHE	8€
	Douce et florale, très peu d'amertume	
	SOUR KRIEK	8€
	Bière acidulée et aromatisée à la cerise	
	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	
	CHAPELIER FOU	7,90€
	IPA houblonnée et notes d'agrumes	
	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 (<i>thé gourmand +2€</i>)	

NOS GLACES

1 BOULE 2,80€	2 BOULES 5,00€	3 BOULES 6,90€
Parfum au choix	Parfums au choix	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	
	LA ZOUC	8,90€
	Crème glacée banane, rhum-raisin, noix de coco, chantilly, coco râpée torréfiée	

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

