

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€
Charcuteries et fromages affinés
(Possibilité de la faire en mode veggie du moment)

GRANDE PLANCHE 19€
Charcuteries et fromages affinés
(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

BURGER LA BIQUETTE 15,50€

Bun's artisanal, miel 1991, steak haché, tranche de lard, chèvre Sainte-Maure de Touraine, salade
(supplément steak haché + 5€)

BURGER GRAVLAX 16,50€

Bun's artisanal, guacamole, saumon gravlax, concombre, tomate, crème herbacée citronnée

BURGER VEGE 🌿 16€

Bun's artisanal, guacamole, galette végétarienne maison, tomme catalane, tomate

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,
mayonnaise au curry,
sauce piquante du chef



NOS SUGGESTIONS

- TART'ART** 15,50€
Tartare de bœuf au couteau (parmesan, pignons de pin, câpres, tomates séchées, olives, persil), œuf mollet servi avec des frites maison et un bouquet de salade
- GAUFR'ART**  15,50€
Gaufre maison, guacamole, gravlax du moment, crème montée citronnée accompagnée de salade *(supplément œuf mollet + 2 €)*
- PAD THAI**  14,90€
Udon, légumes thaï, œuf mollet mariné, cacahuètes, graines de sésame, concombre, radis, crevettes
- BRUSHETT'ART** 14,00€
Pain bruschetta, tomates, œuf mollet, confiture de fruits rouges, oignons pickles, pesto de roquette, mozzarella crémeuse, jambon de pays accompagnée de salade

NOS SALADES

- LA VERGER'ART**  16€
Salade, pêche ou nectarine, œuf mollet, radis, betterave, melon, coppa ou falafels, mélange de graines
(supplément jambon cru + 4€)
- LA CES'ART** 16€
Salade César revisitée, tenders de poulet frits, tomates séchées, croûtons, lard grillé, œuf mollet et copeaux de parmesan sur son lit de salade et sauce César
- LA MEXIQU'ART** 16€
Salade, tomates, chorizo, guacamole, œuf mollet, maïs, haricots rouges, tortillas
- DUNKEN'ART** 17€
Salade, figues séchées, magret de canard fumé, croûtons, confiture de figues de Corse, réduction balsamique, chèvre Sainte-Maure de Touraine, œuf mollet, noix
Ne rentre pas dans le menu salade

NOS MENUS

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

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

Sandwiches

- | | |
|--|--|
| <p>CHICKEN WRAP 5,50€
Wrap, guacamole, tenders de poulet, poivrons marinés</p> <hr/> <p>BLEAU'ART 5,50€
Pain, salade, pesto de roquette, coppa, tomate</p> | <p>LE VEG WRAP  5,50€
Wrap, guacamole, salade, légumes thaï, tomate</p> |
|--|--|

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

LEMONAID 33CL 4,60€
Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre

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

KOMBUCHA 33CL 4,90€
1% d'alcool
Pomme - coing - verveine // Badiane - Romarin // Nature // Thé fumé - bergamote // Cassis - Menthe

LIMONADE ÉNERGISANTE 33CL 4,90€
Ginger beer // Kamaté

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

BUD Demi 25cl / Pinte 50cl / Girafe 2L 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 DE SÉLECTION LOCALE 33CL DE 6,50€ À 8€

CIDRE ARTISANAL 30CL 6,50€

Tourne la page pour découvrir notre sélection complète !

NOS VINS

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

CJVT Côtes-du-Rhône village 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
	GUINDAILLE 7€ Triple belge épicée aux notes de caramel et fruits secs
	SMASHVILLE 7€ Ipa, saveur fruits tropicaux
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
	FRAMBOISE 8€ Acidulé et fruitée à la framboise
LA RIFF	TRIPLE 7€ Puissante et boisée
	PALE ALE 7€ Pur malte de caractère
	PILS 7€ Bière légère et équilibrée
	BLANCHE 8€ Douce et florale, très peu d'amertume
	SOUR KRIEK 8€ Bière acidulée et aromatisée à la cerise
LA PIE	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 mandarine
	AMBER ALE 7,10€ Ambrée, goût de malte et de notes boisées
	SOUR TROPIC'ALE ISLAND 8€ Acidulée à l'ananas et fruit de la passion
BRASSERIE DES MERVEILLES	CHAPELIER FOU 7,90€ IPA houblonnée et notes d'agrumes
	JABBERWOCKY 7,90€ Ambrée, fumée, 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

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

DE 5,50€ À 7,50€

CAFÉ GOURMAND

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

8,50€

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

Crème glacée vanille, sauce chocolat, meringue et amandes éffilées

8,90€

CAFÉ LIEGEOIS

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

8,90€

CHOCOLAT LIEGEOIS

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

8,90€

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

