

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.oreans.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 KRAPAO 16,00€
Bun's artisanal, porc mariné (basilic, ail, piment), œuf au plat, aïoli, oignon rouge

BURGER CATAL'ART 16,00€
Bun's artisanal, steak haché, tomme catalane, sauce creamy façon deluxe, tranche de lard, oignon rouge
(supplément steak haché + 5€)

BURGER VEGE 15,50€ 🌿
Bun's artisanal, galette végété, tomme catalane, sauce creamy façon de luxe, oignon rouge.

BURGER TIKA MASALA 16,00€
Bun's artisanal, poulet mariné aux épices tikka masala, tomme catalane, sauce creamy façon deluxe, oignon rouge

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR DE 13€ À 18€
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

STEAK HACHÉ FRAIS 14,00€
Steak haché frais, haché par nos soins, accompagné de ses frites maison et son bouquet de salade (supplément oeuf au plat +2€)

GALETTE VÉGÉ 13,90€ 🌿
Galette végétarienne maison, accompagnée de frites maison et de salade

LA PIÈCE DU BOUCHER DE 16,50€ À 19,50€
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,
aïoli,
sauce piquante du chef,
creamy façon deluxe



RISOTTO DU MOMENT **15,90€**

Risotto crémeux du moment, demandez à la cuisine ce qu'elle vous a préparé
(Supplément charcuterie + 4 €)

YAKI UDON**15,00€**

Udon, légumes thaï, œuf mollet mariné, cacahuètes, graines de sésame, poulet mariné au tikka masala ou falafel

LA CES'ART**16€**

Salade César revisitée, tenders de poulet frit, tomates séchées, croûtons, lard grillés, œuf mollet et copeaux de Grana Padano sur son lit de salade, le tout accompagné de sauce César

LA BIQU'ART**16€**

Salade, croûtons, noix, chèvre chaud pané, oeuf mollet, jambon sec

EXOTIQUE ---- HORS MENU SALADE ----**17€**

Salade, vinaigrette à la passion, tempura de crevettes, poisson fumé du marché, farandole de pickles, œuf mollet, mangue à la coriandre

POKE BOWL ---- HORS MENU SALADE ----**15,50€**

Riz, légumes thaï, soja, mangue à la coriandre, œuf au plat, graines de sésame, cacahuètes, pickles.

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

MENU DU JOUR**DE 18€ À 23€**

Plat du jour + Dessert du jour

MENU BURGER**22€**

Burger au choix + Dessert au choix**

MENU SANDWICH**12€**

Sandwich au choix + dessert au choix**

MENU SALADE**21€**

Salade au choix + Dessert au choix**

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

CHICKEN WRAP**5,50€**

Wrap, cream cheese, poulet tikka masala, salade, poivrons marinés

LE VEG WRAP **5,50€**

Wrap, cream cheese, légumes du moment, salade

BLEAU'ART**5,50€**

Pain, salade, réduction balsamique, huile d'olive, charcuterie du moment.

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

	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 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.
A 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 éfilées

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

