



www.lille.vertical-art.fr



ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7

2 bis Rue Paul Langevin ZI du Hellu,
59260 Lezennes



SERVICE RESTAURATION

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

www.lille.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 !

PETITE PLANCHE 12€
Charcuterie et fromage affiné

GRANDE PLANCHE 17€
Charcuterie et fromage affiné

NOS BURGERS

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

LE VERTI DELUXE 14€

Pain burger frais toasté, steak haché frais façon bouchère, émincé de tomates et d'oignons rouges, salade iceberg, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne et red cheddar

LE VERTICAL TOAST 14€

Pain de mie maison toasté, steak haché frais façon bouchère, lard grillé, émincé de tomates, red cheddar, sauce VA "spéciale toast"

LA NAMASTE 14€

Pain burger frais, galette végétarienne maison (base de pois chiches et lentilles corail), pickles de cornichons, émincé de tomates et d'oignons rouges, sauce VA

LE THAI 14€

Pain burger frais toasté, filet de poulet mariné, sauce thaï, légumes croquants, pousses de salade

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR DE 13€ À 18€

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

LA PIÈCE DU BOUCHER 15€

C'est la boucherie qui décide, accompagnée de frites fraîches maison, d'un mesclun de salade et d'une sauce au choix

TARTARE DE BOEUF 15€

Tartare de boeuf au couteau, détaillé et assaisonné par nos soins, accompagné de frites maison et d'un mesclun de salade

CARPACCIO DE BOEUF 15€

Fines tranches de boeuf saupoudrées de parmesan et assaisonnées par nos soins, servi avec frites maison

NOS SUGGESTIONS

LASAGNES DE LÉGUMES 14€

Pâtes à lasagnes, aubergines, courgettes, épinards, ail, gingembre, fromage de chèvre, crème, citron et mesclun de salade en accompagnement

LE WELSH À L'ANOSTEKÉ 14€

Tranche de jambon blanc snackée, pain de campagne toasté, red cheddar cuisiné à l'anosteké, frites fraîches maison et mesclun de salade en accompagnement (supplément oeuf 1,50€)

NOS SALADES

CÉS'ART 14€

Mesclun de salade, aiguillette de poulet, émincé de tomates, copeaux de parmigiano reggiano DOP, œuf dur, croûtons maison aillés, sauce César maison

NORVEGIONI 14,50€

Penne, saumon fumé par nos soins, tagliatelles de légumes croquants, copeaux de parmigiano reggiano AOP, sauce fromage blanc aux herbes maison

CAMPAGNARDE 14€

Mesclun de salade, dés de comté, pommes de terre, lard grillé, croûtons aillés, émincé de tomates et d'oignons rouges, œuf dur, vinaigrette maison

POKÉ SAUMON 14€

Riz vinaigré, concombre, mangue, lentilles, émincé d'oignons rouges, émincé de choux rouges marinés au vinaigre de cidre, saumon fumé par nos soins, sauce indonésienne et sa pointe de gingembre

POKÉ ORIENTALE 13€

Boulette de semoule, concombre, tagliatelles de courgettes et carottes, aubergines marinées, poulet mariné, tomates, sauce indonésienne et sa pointe de gingembre

NOS DESSERTS

DESSERTS MAISON 5,50€

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

CAFÉ GOURMAND 7,50€

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

GLACES 4€

Deux boules au choix, chantilly maison (suppl 1 boule 0.5€)

COUPES COMPLÈTES 6€

Deux boules au choix, chantilly maison, nappage goût chocolat, caramel ou fruits rouges et amandes grillées (suppl. boule 0.5€)

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-10 ANS) 12€

Plat : Steak haché frais, filet de poulet pané ou galette végé / frites et salade
Boisson : Eau, sirop ou diabololo
Dessert : Dessert du jour ou glace 2 boules

MENU FAJITAS 12,00€

Fajitas au choix + dessert au choix*

MENU BURGER 18,50€

Burger au choix + dessert au choix*

MENU DU JOUR DE 16€ À 22€

Plat du jour ou pièce du boucher + Dessert du jour ou à la carte*

MENU SALADE ET BOWL 18€

Salade au choix + dessert au choix*

*Hors café/Thé gourmand

Sandwiches

FAJITAS POULET 7€

Galette, salade iceberg, tagliatelles de carottes et de courgettes, poivrons, tomates et poulet cuisiné

FAJITAS SAUMON 7,50€

Galette, salade iceberg, tagliatelles de carottes et de courgettes, saumon fumé par nos soins, fromage de chèvres

PLAT VÉGÉTARIEN

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50cl	3,50€
Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines bulles	
EAU 1L	4,50€
Villers (St Amand)	
SODA 33cl	3,70€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea	
JUS DE RÊVE 25cl	4,00€
CHARITEA 33cl	4,50€
Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron	
LEMONAID 33cl	4,50€
Citron vert, orange sanguine, gingembre	
NOKO KOMBUCHA 33cl	5,00€
Framboise basilic, houblon, menthe poivrée poire	
SYMPLES 33cl	4,50€
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 DAMMANN	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€



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

HAPPY HOUR

SODA OU JUS DE FRUITS	3€
CADETTE PILS	5€ La pinte
CADETTE IPA	6€ La pinte
QUEUE DE CHARRUE	6€ La pinte
ANOSTEKÉ	6€ La pinte
TRIPLE	6,50€ La pinte

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
PILS	3,50€	5,00€	6,00€
TRIPLE LEFORT	4,50€	5,90€	7,80€
ANOSTEKÉ 7,5°	4,50€	5,50€	7,50€
QUEUE DE CHARRUE	4,50€	5,50€	7,50€
IPA	4,20€	5,50€	7,50€
PANACHÉ	3,20€	5,00€	6,00€
SUPPLÉMENT SIROP			0,50€

NOS BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33cl	DE 6€ À 7€
DE SÉLECTION LOCALE	
CIDRE ARTISANAL 30cl	6,00€

NOS VINS

	12cl	75cl
	VERRE	BOUTEILLE
VINS ROUGES		
Les galets AOC Chinon		
	5,20€	26€
Domaine Paul Mas IGP d'OC		
	4,50€	24€
Grand Marrenon AOP Luberon		
	5,80€	29€
Les Dimanches De Lignane AOC Côte du Rhone		
	5,20€	26€
VINS BLANCS		
Chardonnay Cuvée secreta sans sulfites Bio		
	5,20€	24€
Villa Dria Jardin Secret IGP Côte de Gascogne		
	5,20€	24€
Grand Marrenon AOP Luberon		
	5,80€	29€
Dimanches de Lignane AOC Côte du Rhone		
	5,80€	29€
VINS ROSÉS		
Domaine coulomb, AOC Côteaux Varois en Provence		
	4,00€	26€
Roséfine IGP Méditerranée		
	4,50€	24€
Terra Nativa rosé Corse		
	4,50€	24€
CHAMPAGNE		
Etienne oudart		
	9€	65€



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

HAPPY HOUR

SODA OU JUS DE FRUITS	3€
CADETTE PILS	5€ La pinte
CADETTE IPA	6€ La pinte
QUEUE DE CHARRUE	6€ La pinte
ANOSTEKÉ	6€ La pinte
TRIPLE	6,50€ La pinte

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50cl	3,50€
Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines bulles	
EAU 1L	4,50€
Villers (St Amand)	
SODA 33cl	3,70€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea	
JUS DE RÊVE 25cl	4,00€
CHARITEA 33cl	4,50€
Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron	
LEMONAID 33cl	4,50€
Citron vert, orange sanguine, gingembre	
NOKO KOMBUCHA 33cl	5,00€
Framboise basilic, houblon, menthe poivrée poire	
SYMPLES 33cl	4,50€
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 DAMMANN	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
PILS	3,50€	5,00€	6,00€
TRIPLE LEFORT	4,50€	5,90€	7,80€
ANOSTEKÉ 7,5°	4,50€	5,50€	7,50€
QUEUE DE CHARRUE	4,50€	5,50€	7,50€
IPA	4,20€	5,50€	7,50€
PANACHÉ	3,20€	5,00€	6,00€
SUPPLÉMENT SIROP			0,50€

NOS BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33cl	DE 6€ À 7€
DE SÉLECTION LOCALE	
CIDRE ARTISANAL 30cl	6,00€

NOS VINS

	12cl	75cl
	VERRE	BOUTEILLE
VINS ROUGES		
Les galets AOC Chinon		
	5,20€	26€
Domaine Paul Mas IGP d'OC		
	4,50€	24€
Grand Marrenon AOP Luberon		
	5,80€	29€
Les Dimanches De Lignane AOC Côte du Rhone		
	5,20€	26€
VINS BLANCS		
Chardonnay Cuvée secreta sans sulfites Bio		
	5,20€	24€
Villa Dria Jardin Secret IGP Côte de Gascogne		
	5,20€	24€
Grand Marrenon AOP Luberon		
	5,80€	29€
Dimanches de Lignane AOC Côte du Rhone		
	5,80€	29€
VINS ROSÉS		
Domaine coulomb, AOC Côteaux Varois en Provence		
	4,00€	26€
Roséfine IGP Méditerranée		
	4,50€	24€
Terra Nativa rosé Corse		
	4,50€	24€
CHAMPAGNE		
Etienne oudart		
	9€	65€