

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 18€
Charcuterie et fromage affiné

NOS BURGERS

*Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade
Supplément sauce cheddar, maroilles ou poivre + 1€*

LE VERTICAL TOAST 14€

Pain de mie maison toasté, steak haché frais façon bouchère, lard grillé, émincés de tomates, cheddar rouge, sauce VA'spéciale toast (supplément oeuf 1,50€)

LE THAI 15€

Pain burger frais toasté, filet de poulet mariné, sauce VA, tagliatelles de carottes et courgettes, jeunes pousses de salade

LA NAMASTE 15€

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

CH'TI DE CAMBRAIS 15€

Pain burger frais toasté, sauce VA, émincés de tomates, steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons et tomme fraîche de Cambrai

NOS PLATS ET VIANDES

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

LA PIÈCE DU BOUCHER 15,50€

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 16€

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

NOS SUGGESTIONS

TARTARE DE SAUMON 16€

Tartare de saumon à la mangue, détaillé et assaisonné par nos soins, accompagné de frites maison et d'un mesclun de salade

CANNELLONI DE LÉGUMES 14€

Pâte à lasagnes, épinards, brocolis, carottes, céleri, ricotta, sauce tomate et parmesan, servi avec mesclun de salade

LE WELSH À L'ANOSTEKÉ 14€

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



CÉS'ART

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

14€

SALADE DE CHÈVRES CHAUD

Mesclun de salade, émincé de tomates, noisettes torréfiées, toasts de chèvre chaud, jambon serrano

14€

LE BOWL

Saumon fumé par nos soins, petits pois à la menthe, julienne de carotte au cumin, oignons rouges marinés, mangue, riz vinaigré, patate douce rôtie au miel, graines de sésame

14€

Declinaison Poulet mariné thaï, ou galette pois chiches lentilles corail 🍃

DESSERTS MAISON

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

5,50€

CAFÉ GOURMAND

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

7,50€

GLACES

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

4€

COUPES COMPLÈTES

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

6€

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 BURGER

18,50€

Burger au choix + dessert au choix*

MENU SALADE ET BOWL

18€

Salade 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*

*Hors café/Thé gourmand

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	2,90€
CAFÉ CRÈME	2,90€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
CAPPUCCINO	
TRIPHASÉ	5,00€
THÉ DAMMANN	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€



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

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
PILS	3,70€	5,20€	6,10€
TRIPLE LEFORT	4,60€	6,00€	7,90€
ANOSTEKÉ 7,5°	4,30€	5,60€	7,60€
RENÉE	4,30€	5,60€	7,60€
IPA	4,20€	5,50€	7,50€
PANACHÉ	3,30€	5,10€	6,10€
SUPPLÉMENT SIROP			0,50€

NOS BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33CL	DE 6€ À 7€
DE SÉLECTION LOCALE	
CIDRE ARTISANAL 30CL	6,10€
SASSY	

NOS VINS

	12cl	75cl
	VERRE	BOUTEILLE
VINS ROUGES		
Les galets AOC Chinon	5,30€	26€
Domaine Paul Mas IGP d'OC	4,60€	24€
Grand Marrenon AOP Luberon	5,90€	30€
Les Dimanches De Lignane AOC Côte du Rhone	5,50€	26€

VINS BLANCS

Chardonnay Cuvée secrete sans sulfites Bio	5,30€	25€
Villa Dria Jardin Secret IGP Côte de Gascogne	5,30€	25€
Grand Marrenon AOP Luberon	5,90€	30€
Dimanches de Lignane AOC Côte du Rhone	5,30€	26€

VINS ROSÉS

Domaine coulomb, AOC Côteaux Varois en Provence	4,20€	26€
Roséfine IGP Méditerranée	4,60€	25€
Terra Nativa rosé Corse	4,60€	25€

CHAMPAGNE

Etienne oudart	9€	65€
----------------	-----------	------------

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





www.lille.vertical-art.fr

