

ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7

2 bis Rue Paul Langevin ZI du Hellu,
59260 Lezennes



SERVICE RESTAURATION

Semaine : 12h - 14h30 puis 19h - 22h20
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 !



PETITE PLANCHE 12€
Charcuterie et fromage affiné

GRANDE PLANCHE 18€ *À partager !*
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 14,50€

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

LOS POLLOS HERMANOS 15,50€

Pain burger frais toasté, filet de poulet pané au panko, émincé de tomate, sauce aigre-douce, jeunes pousses de salade

LA NAMASTE 15,50€

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

LE SAVOYARD 16,00€

Pain burger frais toasté, sauce crémeuse à la moutarde, galette de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons, lard grillé et reblochon

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR DE 14€ À 18€

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

LA PIÈCE DU BOUCHER DE 16€ À 18€

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 16,00€

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

NOS SUGGESTIONS

AUBERGINES À LA PARMESANE 16,00€

Mille-feuille d'aubergines et pâtes à lasagne, cuisiné avec une sauce tomate maison au parmesan

RAMEN DU CHEF 15,00€

Bouillon de légumes aromatisé par le chef, nouilles aux petits légumes et escalope de poulet panée.

BUTTERNUT FARCIE 15,00€

Demi-butternut farcie aux lentilles et carottes, gratinée à l'halloumi

LE WELSH À L'ANOSTEKÉ 14,50€

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€)

(supplément sauce du jour 1€)

**CÉS'ART****14,50€**

Mesclun de salade, tenders de poulet, émincés de tomates, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, œuf dur, croûtons maison aillés, sauce César maison

LA BERGER**15,00€**

Mesclun de salade, émincé de tomates, pommes de terre grenailles, charcuterie, toasts de reblochon et cerneaux de noix

LE BOWL**15,00€**

Saumon fumé par nos soins, graines de soja, julienne de carottes au cumin, oignons rouges marinés, mangue, riz vinaigré, patate douce rôtie au miel, graines de sésame

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

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€)

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**19,50€**

Burger au choix + dessert au choix*

MENU SALADE ET BOWL**19€**

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	6,50€
Villers (St Amand)	
SODA 33CL	3,70€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea	
JUS DE RÊVE 25CL	4,20€
CHARITEA 33CL	4,60€
Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron	
LEMONAID 33CL	4,60€
Citron vert, orange sanguine, gingembre	
NOKO KOMBUCHA 33CL	6,00€
Citron gingembre, houblon, menthe poivrée poire	
SYMPLES 33CL	4,60€
Energisant, détente, relaxant	
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	3,90€	5,40€	6,40€
TRIPLE LEFORT	4,70€	6,20€	8,00€
ANOSTEKÉ 7,5°	4,50€	5,80€	7,80€
RENÉ	4,50€	5,80€	7,80€
IPA	4,50€	5,80€	7,80€
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
RENÉ	6€ La pinte
ANOSTEKÉ	6€ La pinte
TRIPLE	6,50€ La pinte





www.lille.vertical-art.fr

