

**ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7**

50, rue Jean Zay  
69800 Saint-Priest



**SERVICE RESTAURATION**

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

[www.lyon.vertical-art.fr](http://www.lyon.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 !



### SUR LE POUCE

- LE P'TIT CREUX SALÉ** 4,00€  
Mini-cake, muffins... Demandez ce que la cuisine vous a préparé aujourd'hui !
- ASSIETTE DE FRITES OU DE SALADE** 🍷 5,50€
- SANDWICH** 5,50€  
Demandez la sélection du moment !

*Le soir uniquement*

### À PARTAGER

- |   |     |   |     |
|---|-----|---|-----|
| <b>PETITE PLANCHE MIXTE</b><br>Charcuterie et fromage | 12€ | <b>GRANDE PLANCHE MIXTE</b><br>Charcuterie et fromage | 17€ |
|---|-----|---|-----|

### NOS BURGERS

*Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade.  
Supplément steak +4€*

- LE MONTAGNARD** 16,00€  
Pain burger frais toasté, steak haché de bœuf, sauce vin blanc, raclette, galette de pomme de terre, tomate et salade
- LE VEGGY** 🍷 16,00€  
Pain burger frais toasté, palet de courge butternut pané, mozzarella, sauce tomate, oignons frits et salade.
- LE BURGER DU MOIS** 16,00€  
C'est le chef qui décide ! Une nouvelle recette à découvrir chaque mois

### NOS SALADES ET BOWLS

- LA LYONNAISE** 14,50€  
Salade batavia, lardons, croutons, œuf poché, oignons frits et sauce vinaigrette
- LA SEGUIN** 🍷 14,50€  
Salade batavia, toast de chèvre chaud, poivrons marinés, noix, courge et sauce vinaigrette
- LA THAI** 16,00€  
Tataki de thon mariné, polenta, sauté d'épinard et champignons, sauce thaï, sésame et choux.



**PLAT DU JOUR**

C'est le chef qui décide ! Du lundi au vendredi, le midi uniquement

15,00€

**LA PIÈCE DU BOUCHER**

C'est la boucherie qui décide ! Sauce du jour, frites maison et salade

DE 16€ À 20€

**LE RAMEN** 🌿

Bouillon de nouille japonais, œuf, champignons, tofu, algues, oignons accompagné d'une salade de choux

15,00€

**LE MAGRET DE CANARD**

Demi magret de canard sauce aigre douce au vinaigre de xérès accompagné d'un écrasé de pomme de terre vitelotte, et courge butternut rôtie.

18,00€

**DESSERTS DU JOUR**

5,50€

Demandez ce que la cuisine vous a préparé aujourd'hui !

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

7,50€

Toujours différents selon les desserts du jour (supplément cappuccino +1€)

**COUPE DE GLACES**

Demandez les parfums du moment !

1 boule

3€

2 boules

4€

3 boules

5€

**LE P'TIT CREUX SUCRÉ**

3,50€

Cookies, muffins... Demandez ce que la cuisine vous a préparé aujourd'hui !

**MENU P'TIT DUR (-12 ANS)**

14€

Steak haché ou galette végétarienne, frites maison

+ boisson (eaux, sirops ou diabolo)

+ dessert du jour

**MENU SUR LE POUCE**

13€

Sandwich + boisson (soft, bière pression 25cl ou verre de vin) + dessert du jour

**MENU DU JOUR**

18€

Plat du jour + dessert du jour

**MENU BURGER**

23€

Burger au choix + boisson (soft, bière pression 25cl ou verre de vin) + dessert du jour

**MENU SALADE**

22€

Salade au choix + boisson (soft, bière pression 25cl ou verre de vin) + dessert du jour

## NOS RDV DU MOIS

**BLOC BURGER**

14€

Tous les week-ends

1 menu p'tit dur acheté = 1 entrée à -50%

**VA'PPY HOUR**

Happy hour du lundi au vendredi de 11h à 14h et tous les vendredis soir à partir de 18h sur ta séance grimpe

Happy hour tous les vendredis soir sur les bières pression et sodas

**STUDENT'S DATE**

15€

Tous les mardis soir

Happy Hour sur la grimpe pour les étudiants + Menu Student

# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU</b> 50CL	<b>3,70€</b>
Evian, San Pellegrino, Perrier	
<b>COLA ARTISANAL</b>	<b>4,50€</b>
<b>JUS GRANINI BIO</b>	<b>4,00€</b>
<b>CHARITEA</b> 33CL	<b>4,50€</b>
<b>LEMONAID</b> 33CL	<b>4,50€</b>
<b>DIABOLO</b> 30CL	<b>3,00€</b>
<b>SIROP À L'EAU</b> 30CL	<b>2,00€</b>

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	<b>1,90€</b>
<b>CAFÉ DÉCAFÉINÉ</b>	<b>1,90€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>1,90€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>2,90€</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>2,90€</b>
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	<b>1,90€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	
<b>TRIPHASÉ</b>	<b>4,50€</b>
<b>THÉ</b>	<b>4,00€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4,00€</b>



## NOS BIÈRES PRESSION

	Demi 25cl	Pinte 50cl
<b>PELFORTH BLONDE</b>	<b>4,20€</b>	<b>7,00€</b>
<b>CHOUFFE</b>	<b>4,70€</b>	<b>7,60€</b>
<b>MORT SUBITE BLANCHE</b>	<b>5,10€</b>	<b>8,40€</b>
<b>MONACO</b>	<b>4,00€</b>	<b>6,50€</b>
<b>PANACHÉ</b>	<b>3,50€</b>	<b>6,00€</b>
<b>SUPPLÉMENT SIROP</b>		<b>0,50€</b>

## BIÈRES ET CIDRES

<b>BIÈRES ARTISANALES</b> 33CL	
<b>DE SÉLECTION LOCALE</b>	<b>6,00€</b>
<b>CIDRE ARTISANAL</b> 30CL	<b>6,00€</b>

## NOS VINS

<b>VINS ROUGES</b>	VERRE / 50CL / BOUTEILLE
Côtes du Rhône Chevalier d'Anthelme Millésime 2016 AOC	
	<b>4,50€ / 16€ / 22€</b>
<b>VINS ROSÉS</b>	VERRE / 50CL / BOUTEILLE
Côtes de Provence Valadas - Millésime 2017 IGC	
	<b>4,00€ / 15€ / 21€</b>
<b>VINS BLANCS</b>	VERRE / 50CL / BOUTEILLE
Pays d'Oc Albières Millésime 2017 IGC	
	<b>4,50€ / 16€ / 21€</b>





[www.vertical-art.fr](http://www.vertical-art.fr)

