

**ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7**

113 Rue des Solets  
94150 Rungis



**SERVICE RESTAURATION**

Semaine : 12h - 14h20 puis 19h - 22h20  
Weekend : 12h - 15h

[www.rungis.vertical-art.fr](http://www.rungis.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** 12,00€  
Charcuterie et fromage affiné

**GRANDE PLANCHE** 17,00€  
Charcuterie et fromage affiné

**PLANCHE À PARTAGER** 13€ / 19€  
Avec fromage gratiné selon arrivage  
(petite/grande)

**ASSIETTE DE FRITES** 6,00€  
Supplément sauce maison +2€

### NOS BURGERS

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

**LE VEG'ART**  16,00€

Pain à burger frais, galette de pommes de terre maison au poireau, crème fraîche à la ciboulette, oignons frits, purée de carottes, pickles aigres-doux et frites maison

**LE DÔME** 17,00€

Pain à burger frais, steak haché frais, sauce échalote maison, fourme d'Ambert, poivrons confits, pickles aigres-doux, oignons frits et frites maison

**LE CHICKEN BURGER** 16,50€

Pain à burger frais, filet de poulet, galette de patate douce, tabasco rouge, pickles aigres-doux, sauce brie de Meaux aux noix et frites maison

**LE GRISTONE** 16,00€

Pain à burger frais, steak haché frais, cheddar fondu, tomates confites, aubergines snackées, pickles aigres-doux, oignons frits, sauce Vertical et frites maison

### NOS PLATS

**PLAT DU JOUR** 15,00€ À 20,00€

Plat élaboré sur place, fait maison selon les arrivages et les envies du Chef

**LA PIÈCE DU BOUCHER** 17,50€ À 18,00€

C'est la boucherie qui décide !

**LE NOBLE DU MOMENT** 23,00€

Supplément Sauce Maison : 1€

### NOS SUGGESTIONS

**LE FISH'N'CHIPS** 15,00€

Fish and Chips maison, sauce gribiche et frites maison

**LA TRILOGIE DU CANARD** 19,00€

Magret de canard snacké, sauce miel-balsamique, trilogie de purées

**LA CORDE GOURMANDE** 16,00€

Spaghettis à la truite, sauce à la fourme d'Ambert maison et fondue de poireaux





NOS SALADES

- LA JULIUS** 15,00€  
Salade mesclun, poulet pané maison, œufs durs, bacon, cœurs d'artichauts et croûtons aux herbes maison
- LA PRISE PROVENÇALE** 15,00€  
Salade mesclun, haricots verts, tomates confites, œufs durs, thon à l'huile d'olive, duo de poivrons et olives noires
- LE CARRÉ CRÈMEUX** 🍂 16,00€  
Risotto crémeux aux courgettes, dés de butternut rôti et emmental râpé

NOS DESSERTS

- LES DESSERTS DU JOUR MAISON** DE 5,00€ À 6,50€  
Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine
- CAFÉ GOURMAND** 8,00€  
3 assortiments de desserts maison (*thé gourmand +2€*)
- 3 BOULES DE GLACES AU CHOIX** 6,50€  
Boules au choix, accompagnées de notre chantilly maison (supplément boule de glace 0,50€)
- LES PETITS CREUX** 3,00€

NOS MENUS

- |   |  |
|---|--|
| <b>MENU P'TIT DUR (-10 ANS)</b> 13,00€<br>Galette végété ou steak haché ou nuggets / frites et salade<br>Boisson : Soft au choix<br>Dessert du jour au choix* | <b>MENU SANDWICH OU WRAP</b> 13,50€<br>Sandwich ou wrap au choix + dessert au choix* + boisson** |
| <b>MENU DU JOUR</b> DE 19€ À 22€<br>Plat du Jour + Dessert du Jour*   | <b>MENU BURGER</b> 20,00€<br>Burger au choix + dessert au choix*                                 |
| <b>MENU DU BOUCHER</b> 19,50€<br>Pièce du Boucher + Dessert du Jour*  | <b>MENU SALADE &amp; BOWL</b> 19,50€<br>Bowl au choix + dessert au choix*                        |

\*Hors café/Thé gourmand \*\* hors boissons alcoolisées

Sandwichs

- |   |  |
|---|--|
| <b>WRAP VÉGÉTARIEN</b> 🍂 6,50€<br>Galette de blé, sauce verte maison, salade, crudités selon arrivage chou rouge mariné et emmental | <b>CHICKEN RUN</b> 6,50€<br>Pain frais, poulet mariné, crudités selon arrivage et Vertical'Sauce |
| <b>LE 4A</b> 5,10€<br>Pain frais, jambon blanc, beurre et emmental tranché  | <b>LE THON CRUDITÉS</b> 5,50€<br>Pain frais, thon, mayonnaise, oeufs, concombre et salade        |



# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU</b> <sup>50CL</sup>	<b>3,90€</b>
Vittel, San Pellegrino, Perrier	
<b>SODA</b> <sup>33CL</sup>	<b>3,80€</b>
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	
<b>JUS DE RÊVE</b> <sup>25CL</sup>	<b>4,60€</b>
Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomato, Multifruits	
<b>CHARITEA</b> <sup>33CL</sup>	<b>4,60€</b>
<b>LEMONAID</b> <sup>33CL</sup>	<b>4,60€</b>
Citron vert, fruit de la passion, gingembre, orange sanguine	
<b>JOMO</b> <sup>33CL</sup>	<b>4,60€</b>
Pêche hibiscus, grenade litchi, menthe citron gingembre ou passion citron vert	
<b>CLUB MATÉ</b> <sup>33CL</sup>	<b>4,80€</b>
<b>GINGER BEER BIO</b> <sup>33CL</sup>	<b>4,80€</b>
<b>SYMPLES</b> <sup>33CL</sup>	<b>4,60€</b>
<b>DIABOLO</b> <sup>30CL</sup>	<b>3,00€</b>
<b>SIROP À L'EAU</b> <sup>30CL</sup>	<b>2,00€</b>

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	<b>1,90€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>2,10€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>3,00€</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>3,10€</b>
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	<b>2,10€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	
<b>TRIPHASÉ</b>	<b>5,00€</b>
<b>THÉ DAMMANN</b>	<b>4,50€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4,00€</b>



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

## NOS BIÈRES PRESSION

	<sup>25cl</sup>	<sup>50cl</sup>
<b>GINETTE BLONDE</b>	<b>4,60€</b>	<b>/ 7,80€</b>
<b>ARTEMUS BOHÈME IPA</b>	<b>5,20€</b>	<b>/ 8,40€</b>
<b>TRIPLE KARMELIET</b>	<b>5,40€</b>	<b>/ 8,40€</b>
<b>MONACO</b>	<b>4,10€</b>	<b>/ 7,60€</b>
<b>PANACHÉ</b>	<b>3,50€</b>	<b>/ 6,00€</b>
<b>SUPPLÉMENT SIROP</b>		<b>0,50€</b>

## NOS VINS BIÈRES ET CIDRES

<b>BIÈRES ARTISANALES</b> <sup>33CL</sup>	<b>DE 6€ À 7€</b>
<b>DE SÉLECTION LOCALE</b>	
<b>BIÈRES DU MOIS</b>	<b>4,50€</b>
Demandez-nous quelles bières sont mises à l'honneur ce mois-ci !	
<b>CIDRE ARTISANAL</b> <sup>30CL</sup>	<b>6,20€</b>

## NOS VINS

	<sup>12cl</sup>	<sup>75cl</sup>
	<b>VERRE</b>	<b>/ BOUTEILLE</b>
<b>VINS ROUGES</b>		
Château Farizeau		
côtes de Bordeaux AOP Bio	<b>5,50€</b>	<b>/ 25€</b>
Syrah Prima Nature Gerard Bertrand		
IGP pays d'OC		
Bio et naturel**	<b>5,50€</b>	<b>/ 25€</b>
<b>VINS BLANCS</b>		
Château Farizeau		
Entre Deux Mers, AOP Bio	<b>5,50€</b>	<b>/ 25€</b>
Moelleux, charme de colombe		
IGP, Côte de Gascogne	<b>4,50€</b>	<b>/ 22€</b>
<b>VINS ROSÉS</b>		
Château Farizeau		
Bordeaux Rosé AOP Bio	<b>5,50€</b>	<b>/ 25€</b>





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

