

Vertical'Art

ESPACE BAR & RESTAURATION

DU LUNDI AU DIMANCHE
de 12h à 14h30 puis de 19h à 22h20

NOS MENUS

LE MENU DU JOUR

Plat du jour
15,00€

Entrée du jour
+ plat du jour
ou
+ plat du jour
+ Dessert du jour*
18,00€

Entrée du jour
+ plat du jour
+ Dessert du jour*
21,00€

MENU P'TIT DUR

Steak végété ou steak de boeuf / frites ou
légumes sautés du jardin
Boisson : Eau, sirop ou diabololo
Dessert : dessert en vitrine o
u une boule de glace
12,00€

* Hors café gourmand

LES PLANCHES A PARTAGER

Tout au long de la journée!

PLANCHE MIXTE PETITE

Planche de charcuteries et fromages

12,00€

PLANCHE MIXTE GRANDE

Planche de charcuteries et fromages

19,00€

SANDWICHES

LE 4B **6,50€**

Bagel pavot, avocat, radis, tomates, concombres, choux rouges, roquette, germes
de petits pois, pesto rouge

LE 6A **6,50€**

Baguette, pastrami maison, parmesan, pickles, roquette, pesto rouge

MENUS PLANCHE ET SANDWICHES

NOS ENTREES

ENTRÉE DU JOUR 7,00€

Demandez à notre chef la saveur du jour

CARPACCIO DE BOEUF 8,00€

Carpaccio de boeuf accompagné de sa sauce du chef

TARTARE DE SAUMON TROPICAL 10,00€

Tartare de saumon, gingembre, soja, mangue, combava, sesame grillé, ciboulette

SUGGESTION DU CHEF

MON JARDIN EN PAPILOTTE 14,00€

Purée de patates douces, asperges, carottes, navets, maïs, brocolis, pois gourmands, chips de betterave chioggia

POULET FERMIER ET RISOTTO CURRY 14,00€

Cuisse de poulet fermier et risotto curry coco

PLAT DU JOUR 15,00€

Selon l'inspiration de la cuisine

NOS BURGER

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

LE VEGGIE BURGER 15,50€

Bun vegan frais, steak végétal, poivrons, oignons, tomates, feuilles d'épinard, germes de betterave, sauce curry-mangue maison

LE BLACK CHICKEN BURGER 15,50€

Black bun frais, poulet frais pané au panko, cheddar, oignons, tomates, sauce BBQ maison

LE CHEVALERET BURGER 16,00€

Bun sésame frais, steak de bœuf frais, fromage de brebis, Bellota, feuille de chêne, oignons, tomates, sauce Burger maison

NOS SALADES ET BOWL

BOWL VÉGÉ 13,00€

Riz rond, avocat, choux blancs et rouges, poivron jaune, graines de wasabi, fèves de soja, sésame noir et blanc, germes de petits pois, cébette

BOWL CEREALES 13,00€

Lentilles, quinoa, endives, fève de soja, noix, oeuf poché

TRIO DE TOMATES GOURMANDES 14,50€

Tomate ancienne, tomate cerise, tomate confites, burrata et poudre de pain

Assiette de frites maison 5,50€

NOS DESSERTS

MOELLEUX COEUR FRAMBOISE 7,00€ **BABA AU RHUM** 6,00€

Moelleux au chocolat, cœur framboise

L'indémontable baba accompagné de sa crème fouettée maison

DESSERTS DU JOUR 6,00€ **BRIOCHE PERDUE** 6,00€

Demandez les desserts de la vitrine !

Le Chef l'a retrouvée pour vous et la propose accompagnée de sa boule de glace vanille

CAFÉ GOURMAND 7,50€

*Gâteaux frais et faits maison
thé + 1€*

(Supplément chantilly maison 0,50€)

NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl.....	3,50€
San Pellegrino	50cl.....	3,50€
Perrier	50cl.....	3,50€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl.....	4,00€
 Jus de rêve Bio (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits, ACE)	25cl.....	4,00€
 Lemonaid + Bio (Citron vert, orange sanguine, gingembre)	33cl.....	4,50€
 ChariTea + Bio (Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron)	33cl.....	4,50€
 Club mate	33cl.....	5,00€
 Jomo (Pêche hibiscus, citron menthe gingembre)	33cl.....	4,00€
Diabolo	30cl.....	3,00€
Sirop à l'eau	30cl.....	2,00€

BOISSONS CHAUDES

 Café expresso	2,00€
 Café allongé	2,00€
 Double expresso	3,00€
 Café crème	3,00€
 Café noisette	2,00€
 Cappuccino triphasé	5,00€
Thé Dammann	4,50€
A l'ardoise		
Chocolat chaud	4,00€

 *Café Cellini Bio



BIÈRES PRESSION






Bud	25cl.....	3,90€
	50cl.....	6,50€
Ginette blanche bio	25cl.....	4,50€
	50cl.....	7,50€
Tripel Karmeliet	25cl.....	4,50€
	50cl.....	7,50€
Goose IPA	25cl.....	4,90€
	50cl.....	8,00€
Monaco	25cl.....	4,00€
	50cl.....	7,50€
Panaché	25cl.....	3,50€
	50cl.....	6,00€
supplément sirop	0,50€

BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	5,50€
 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme)	33cl.....	6,00€

NOS VINS

	verre	50cl	bouteille
• Vins rouges			
 • J'ai rendez vous avec vous Grenache Cotes Catalannes	5,50€	18€	25€
 • Dompter la bete Bordeaux sans sulfite	4,50€	16€	22€
• L'instant Pinot noir Loire	4,50€	16€	22€
• Vin Rosé			
 • Côtes de Provence, Croix De Basson AOP Bio	4,50€	16€	22€
• Vins Blancs			
 • Allegresse Chardonnay AOP Bourgogne	5,50€	18€	25€
 • 1ere Escale Muscadet Loire	5,50€	18€	25€
• Le Mas de Vessière IGP Pays d'Oc Languedoc	5,50€	18€	25€

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