

# Vertical'Art

ESPACE BAR & RESTAURATION

**DU LUNDI AU VENDREDI**  
de 12h à 14h15 puis de 19h à 22h15

**DU SAMEDI AU DIMANCHE**  
de 12h00 à 14h15

## NOS MENUS

### LE MENU DU JOUR

Plat du jour  
+ Dessert du jour \*\*\*

**16,00€**

### MENU BURGER

Burger au choix,  
+ Dessert au choix\*\*\*

**18,00€**

### MENU SALADE ET BOWL

Salade au choix,  
+ Dessert au choix\*\*\*

**17,00€**

### MENU A EMPORTER

Sandwich ou wrap au choix,  
+ Dessert au choix\*\*\*

**10,50€**

### MENU P'TIT DUR

Steak haché / galette végétarienne  
boisson : sirop ou diabolo  
Dessert : Gaufre (chocolat, sucre) ou Glace 1 boule

**11,00€**

\*\*\* Hors café/cappuccino gourmand et glace 3 boules

## LES PLANCHES A PARTAGER

Tout au long de la journée!

### PLANCHE MIXTE PETITE

Planche de charcuteries et fromages

**11,00€**

### PLANCHE MIXTE GRANDE

Planche de charcuteries et fromages

**16,00€**

## SANDWICHES ET WRAPS BRETONS

**LE SAUMON** ..... **6,50€**

Galette de blé noir, saumon, salade, fromage frais, légumes vinaigrés du moment

**LE VG** ..... **6,50€**

Galette de blé noir, pomme, bleu, noix, fromage frais, salade

**LE BLC** ..... **6,50€**

Pain frais, mayonnaise, bacon, courge rôtie, salade

**LE VÉGÉTARIEN** ..... **6,50€**

Pain frais, fromage frais, crème de champignon, courge rôtie, graines de courge, salade

**MENUS PLANCHE ET SANDWICHES**

## NOS PLATS ET VIANDES

**LE PLAT DU JOUR** ..... 12,50€

*Selon l'inspiration de la cuisine*

**LA PIÈCE DU BOUCHER** ..... 15,00€

*Pièce de boeuf (selon arrivage), frites maison, sauce du moment (posez nous la question!)*

**GRAVLAX DE CANARD** ..... 15,00€

*Gravlax de magret de canard, pommes de terre grenailles, légumes vinaigrés du moment, salade verte*

**LE MAC & CHEESE** ..... 12,00€

*Macaronis gratinés au bleu d'Auvergne, lardons au couteau, et champignons*

**FALAFELS DU CHEF** ..... 13,00€

*Falafels maisons, sauce blanche, boulgour, salade, légumes vinaigrés du moment*

## NOS BURGER

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

**LE V'MAC** ..... 14,00€

*Pain burger frais, steak haché frais 150g, cheddar, compotée d'oignon, pickles de légume, salade, sauce burger secrète*

**LE PULLED PORK** ..... 13,50€

*Pain burger frais, épaule de cochon confite, bacon, comté, compotée d'oignon, pickles de légume, salade, sauce barbecue*

**LE VÉGÉ** ..... 13,50€

*Pain burger frais, steak végétarien du moment, chèvre, compotée d'oignon, pickles de légume, salade, sauce ranch maison*

## NOS SALADES ET BOWL

**LA SALADE HIVERNALE** ..... 14,00€

*Salade, endive, magret de canard, bleu, noix, poire, vinaigrette balsamique*

**LA SALADE VEGGIE** ..... 13,00€

*Salade, poireaux, patate douce rôtie, burrata, pistaches, sauce yahourt*

**LA PARISIENNE** ..... 13,00€

*Salade, jambon blanc, emmental, champignons de paris, oeuf mollet, croutons à l'ail, vinaigrette au miel*

Assiette de frites ou de salade ..... 4,50€

Sauce au choix supplémentaire ..... 1,00€

\*Boeuf d'origine française

## NOS DESSERTS ET GLACES

**CAFÉ GOURMAND** ..... 7,00€

*4 mignardises préparées avec amour par la cuisine. Toujours différent!*

*(Supplément 1€ pour un cappuccino ou un thé gourmand)*

**DESSERTS DU JOUR** ..... 4,50€

*Demandez les desserts de la vitrine !*

\*Produit décongelé  
\*\* Sans huile de palme

**COUPE DE GLACES**

Une boule au choix ..... 2,80€

Deux boules ..... 4,80€

Trois boules ..... 6,00€

*(Supplément chantilly maison 0,50€)*

**GAUFRE\* SUCRE, OU CHOCOLAT\*\* BIO** ..... 4,50€

*(Supplément chantilly maison 0,50€)*

# NOS BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

Evian	50cl.....	<b>3,50€</b>
San Pellegrino	50cl.....	<b>3,50€</b>
Perrier	50cl.....	<b>3,50€</b>

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea	33cl.....	<b>3,50€</b>
Limonade	33cl.....	<b>3,50€</b>
Jus Granini Bio	25cl.....	<b>4,00€</b>
Jomo	33cl.....	<b>4,00€</b>
Symple	33cl.....	<b>4,00€</b>
Diabolo	30cl.....	<b>3,00€</b>
Sirop à l'eau	30cl.....	<b>2,00€</b>

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	.....	<b>1,70€</b>
Café allongé	.....	<b>1,90€</b>
Double expresso	.....	<b>2,70€</b>
Café crème	.....	<b>2,70€</b>
Café noisette	.....	<b>1,90€</b>
Cappuccino triphasé	.....	<b>5,00€</b>
Thé Dammann	.....	<b>4,50€</b>
A l'ardoise	.....	
Chocolat chaud	.....	<b>4,00€</b>

\* Café Kimbo



## BIÈRES PRESSION

Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas (0,10€)

Trompe Souris blonde Bio	25cl.....	<b>3,90€</b>
	50cl.....	<b>6,90€</b>
Trompe Souris Rousse Bio	25cl.....	<b>4,10€</b>
	50cl.....	<b>7,40€</b>
Pression du moment	demandez nous notre pression du moment. toujours artisanale et locale	
Monaco	25cl.....	<b>3,90€</b>
	50cl.....	<b>6,50€</b>
Panaché	25cl.....	<b>3,20€</b>
	50cl.....	<b>6,00€</b>
supplément sirop	.....	<b>0,50€</b>

## BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	<b>5,90€ à 6,50€</b>
Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme)	33cl.....	<b>6,00€</b>
Cidre Ti-Lo (Brut ou IPA)	33cl.....	<b>6,50€</b>

## VINS EN BOUTEILLES

Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas (0,10€)

	verre	50cl	bouteille
<b>Vins rouges</b>			
• Château Farizeau Côte de Bordeaux 2019 Vin Biologique	<b>4,00€</b>	<b>14€</b>	<b>20,00€</b>
• Villages Plan de Dieu CJVT Côte du Rhône 2017 AOP	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22,00€</b>
<b>Vin Rosé</b>			
• Château Farizeau Bordeaux Rosé 2020 Vin Biologique	<b>4,00€</b>	<b>14€</b>	<b>20,00€</b>
<b>Vins Blancs</b>			
• Pays d'Oc Chardonnay Albrières 2017, IGP	<b>4,00€</b>	<b>14€</b>	<b>20,00€</b>
• Château Farizeau Entre Deux Mers 2019 Vin Biologique	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22,00€</b>

Toutes nos boissons alcoolisées sont  
vendues avec des tapas

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