

ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7

1 Rue d'Athènes
44300 Nantes



SERVICE RESTAURATION

Semaine : 12h - 14h15 puis 19h - 22h20
Weekend : 12h - 14h15



Découvrez d'où
viennent les
produits utilisés ici.

www.nantes.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 13,00€
Charcuterie et fromage affiné

GRANDE PLANCHE 18,00€
Charcuterie et fromage affiné

ASSIETTE DE FRITES 5,50€

NOS BURGERS

AU CHOIX POUR CHAQUE BURGER : steak haché de boeuf / poulet rôti aux herbes / karentika maison (flan végétarien aux pois chiche et aux épices)

LE CLASSICO 16,00€

Pain burger frais, sauce miel/moutarde, double cheddar rouge mûré, tomate fraîche, pickles d'oignon rouge, pickles de concombre, salade

LE SPICY 16,00€

Pain burger frais, sauce harissa douce au yaourt, double comté, tomate fraîche, pickles d'oignon rouge, pickles de concombre, salade et oignons frits

LE VÉG'ART 15,00€

Pain burger frais, houmous de betterave, fromage blanc citron et ciboulette, tomate fraîche, pickles d'oignon rouge, pickles de concombre, salade

NOS PLATS

PLAT DU JOUR Dès 14,00€

Selon l'inspiration du chef !

LA PIÈCE DU BOUCHER 16,00€

Pièce de boeuf 180g minimum (c'est la boucherie qui décide !), sauce poivre vert, frites et salade

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

NOS SALADES & BOWLS

LA CÉS'ART 15,00€

Salade verte, sauce César maison, poulet rôti aux herbes, tomates cerises, oeuf mollet, croûtons à l'ail, parmesan

LA DJURDJURA 15,00€

Dés de karentika maison, lentilles, houmous de betterave, oeuf mollet, carottes râpées, jeunes pousses et sauce harissa douce au yaourt

LE GASPACHO 15,00€

Gaspacho de légumes fait maison accompagné de salade verte et d'un bourek au choix

- Viande (viande hachée, oignons, épices douces et persil)

- Végétarien (carottes, pommes de terre et coriandre)

SUPPLÉMENTS BURGER

Steak ou poulet + 3€

Oeuf sur le plat + 2€

Fromage + 1€

Bacon + 0,50€

NOS DESSERTS

DESSERTS DU JOUR

Demandez les desserts de la vitrine !

5,50€

CHEESECAKE

5,50€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE

5,50€

CAFÉ GOURMAND

Assortiments de 4 mignardises

8,00€

(Thé/Cappuccino gourmand +1€)

GAUFRE

Sucre, chocolat, fruits rouges ou caramel

5,00€

(Supplément chantilly maison + 0,50€)

BOULES DE GLACES AU CHOIX

3€ / 5€ / 6€

(Supplément chantilly maison + 0,50€)

COOKIE MAISON

3,50€

NOS SANDWICHES

JAMBON EMMENTAL

Baguette fraîche, jambon blanc tranché sur place, emmental, pickles de concombre

6,50€

LE VÉGÉTA

Baguette fraîche, karentika, houmous de betterave, carottes râpées, pickles d'oignon rouge, salade

6,50€

BOUREK CARNIVORE

Feuille de brick fourrée : viande hâchée, oignon, épices et persil

6,50€

BOUREK VÉGÉTARIEN

Feuille de brick fourrée : pomme de terre, carotte et coriandre

6,50€

NOS MENUS

MENU DU JOUR

Plat du jour + dessert du jour

18,00€

MENU À EMPORTER

Sandwich / bourek au choix + dessert au choix***

11,00€

MENU SALADE

Salade / bowl au choix + dessert au choix***

19,00€

MENU P'TIT DUR

Steak haché / karentika / poulet rôti aux herbes

12,00€

MENU BURGER

Burger au choix + dessert au choix***

20,00€

+ sirop ou diablo

+ Gaufre ou glace 2 boules

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



PLAT VÉGÉTARIEN OU AVEC OPTION VÉGÉTARIENNE

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL	3,80€
Evian, San Pellegrino, Perrier	
SODA 33CL	3,80€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	
JUS GRANINI 25CL	4,00€
Fraise, banane, ananas, abricot, ACE, tomate, pomme, orange	
LIMONADE 33CL	4,50€
JOMO 33CL	5,00€
Pêche hibiscus, grenade litchi, menthe citron gingembre ou passion citron vert	
CLUB MATÉ	
CLUB MATÉ COLA 33CL	5,90€
SYMPLES 33CL	5,90€
DIABOLO 30CL	3,00€
SIROP À L'EAU 30CL	2,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,80€
CAFÉ NOISETTE	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
DOUBLE EXPRESSO	3,00€
CAFÉ CRÈME	3,50€
CAPPUCCINO	2,80€
LATTE MACCHIATO	6,50€
THÉ DAMMANN	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
CAFÉ FRAPPÉ	4,50€



Prix net / Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
Tapas à 0,10€ avec tout achat d'alcool

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
TROMPE SOURIS BLONDE BIO	4,20€	7,20€
TROMPE SOURIS BLANCHE BIO	4,40€	7,60€
IPA DU MOMENT	SELON ARRIVAGE	
LA PRESSION DU MOMENT	SELON ARRIVAGE	
MONACO (AVEC TROMPE SOURIS BLONDE BIO)	4,00€ / 7,00€	
PANACHÉ (AVEC TROMPE SOURIS BLONDE BIO)	3,90€ / 6,80€	
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€	

BIÈRES

BIÈRES ARTISANALES 33CL	DE 6€ À 7€
DE SÉLECTION LOCALE	

NOS VINS

VINS ROUGES

12cl 50cl 75cl
VERRE / CARAFE / BOU-

TEILLE	
Château Farizeau Côte de Bordeaux 2019 Vin Biologique	4,00€ / 14€ / 20€

Villages Plan de Dieu CJVT Côte du Rhône 2017 AOP	4,50€ / 16€ / 22€
---------------------------------------------------------	--------------------------

VINS BLANCS

Pays d'Oc Chardonnay Albrières 2017 IGP	4,00€ / 16€ / 20€
-----------------------------------------------	--------------------------

Château Farizeau Entre Deux Mers 2019 Vin Biologique	4,50€ / 16€ / 22€
------------------------------------------------------------	--------------------------

VINS ROSÉS

Château Farizeau Bordeaux Rosé 2020 Vin Biologique	4,00€ / 14€ / 20€
----------------------------------------------------------	--------------------------





 **Vertical'Art**
NEVER STOP DESIGNING
La Carte

www.nantes.vertical-art.fr

