



Vertical'Art

ESPACE BAR & RESTAURATION

Toutes nos actus sur :
vertical-art.fr

mais aussi sur :



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

DU SAMEDI AU DIMANCHE
de 12h à 15h

NOS PLATS ET VIANDES

LE PLAT DU JOUR **13,00€**

Demandez-nous ce que les chefs vous ont préparé aujourd'hui !

LA PIÈCE DU BOUCHER **14,00€**

C'est la boucherie qui décide, accompagnée de frites fraîches maison et d'un mesclun de salade, sauce au choix



NOS BURGERS

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

LE BIG'VERTICAL **12,50€**

Pain burger frais toasté, steak haché frais façon bouchère, pickles de cornichons, émincé d'oignons rouges, salade iceberg, sauce big vertical et red cheddar

LE VERTICAL TOAST **13,00€**

*Pain de mie maison toasté, steak haché frais façon bouchère, lard grillé, émincé de tomates, red cheddar, sauce Va «spéciale toast»
Supplément oeuf : 1 euro*

LE NAMASTE **13,00€**

Pain burger frais, galette végétarienne maison (base pois chiches, lentilles corail), pousses de rucola, pickles de cornichons, sauce VA

LOS POLLOS HERMANOS **13,00€**

Pain burger frais toasté, filet de poulet pané, sauce VA, émincé de tomates, jeunes pousses de salade et sauce cheddar

Poêlée de légumes **4,00€**

Assiette de frites fraîches maison **4,50€**
ou salade **4,00€**

Supplément sauce cheddar ou maroilles
ou poivre **1,00€**

*Boeuf d'origine française

NOS MENUS

LE MENU DU JOUR

*Plat du jour ou pièce du boucher
+ Dessert du jour ou à la carte **

16,00€

MENU SALADE

*Salade au choix
+ Dessert au choix**

16,00€

MENU BURGER

*Burger au choix,
+ Dessert au choix**

16,50€

MENU SANDWICH

*Sandwich au choix
+ Dessert au choix**

10,00€

MENU P'TIT DUR

*Steak haché frais ou galette végété
Boisson : eau, sirop ou diabol
Dessert : gaufre chocolat ou fromage blanc
ou fondant au chocolat*

10,00€

*Hors café gourmand

NOS PLANCHES A PARTAGER

Planche du chef
Différente tous les soirs

petite grande
10€ 15€

Planche mixte

*Assortiment de fromages et charcuteries
sélectionnées par le chef*

petite grande
11€ 16€

NOS SALADES

CÉS'ART 13,00€

Mesclun de salade, aiguillettes de poulet snackées, lard fumé grillé, émincé de tomates, copeaux de parmigiano reggiano DOP, œuf dur, croûtons maison aillés, sauce César maison

NORVEGIONI 13,00€

Pennes, saumon fumé par nos soins, émincé de tomates, julienne de carottes et courgettes marinées, copeaux de parmigiano reggiano AOP, sauce fromage blanc aux herbes maison

L ITALIENNE 13,00€

Mesclun de salade, émincé de tomates, burrata, Pistou du chef, jambon serrano, croûtons aillés maison



NOS POKE BOWLS

POKÉ SAUMON 13,00€

Riz vinaigré, concombre, fèves de soja, tagliatelles de carottes, émincé d'oignons rouges, émincé de choux rouges marinés au vinaigre de cidre, saumon fumé par nos soins, sauce indonésienne et sa pointe de gingembre

POKÉ VÉGÉ 12,00€

Riz vinaigré, concombre, fèves de soja, julienne de carottes et courgettes marinées, houmous maison, aubergines marinées, tomates, sauce indonésienne et sa pointe de gingembre

SANDWICH

BAGNA THON 6,50€

Pain faluche, huile d'olive aillée, confit de thon maison, œuf dur, émincé de tomates, olives noires, salade

BAGNA POULET 6,50€

Pain faluche, huile d'olive aillée, poulet curry, émincé de tomates, mayonnaise aux herbes, salade

SUGGESTION DU CHEF

CARPACCIO DE BOEUF 13,00€

Carpaccio Angus, copeaux de parmesan, jus de citron frais, jeunes pousses de salade, émincé de tomates, câpres tiges, huiles d'olive de Coudoux.

LASAGNES DE LÉGUMES 12,50€

Pâtes à lasagnes, aubergines, courgettes, épinards, ail, gingembre, fromage de chèvre, crème, citron et mesclun de salade

WELSH 14,00€

Tranche de jambon blanc snackée, pain de campagne toasté, red cheddar cuisiné à la Chimay bleue, accompagné de frites fraîches maison et d'un mesclun de salade
Supplément œuf : 1 euro

TARTARE DE BOEUF 14,00€

Tartare de boeuf au couteau, détaillé et assaisonné par nos soins, accompagné de frites fraîches maison et d'un mesclun de salade

NOS DESSERTS ET GLACES

DESSERTS DU JOUR 4,50€

Demandez les desserts de la vitrine !

CAFÉ GOURMAND 7,00€

Toujours différent
(supplément cappuccino ou thé 1,00€)

COUPE DE GLACE 3,50€

Deux boules au choix, chantilly maison (suppl. boule 0,50€)

COUPE COMPLÈTE 4,00€

Deux boules au choix, chantilly maison, nappage goût chocolat ou caramel ou fruits rouges et amandes grillées (suppl. boule 0,50€)

NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl	3,50€
San Pellegrino, Perrier Fines bulles	50cl	3,50€
Villers (St Amand)	100cl	4,50€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea	33cl	3,50€
Jus de rêve	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€
Symples	33cl	4,00€
Diabolo	30cl	3,00€
Sirop à l'eau	30cl	2,00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,80€
Double expresso	2,70€
Café crème	2,70€
Café noisette	1,90€
Cappuccino triphasé	4,50€
Thé Dammann	4,00€
A l'ardoise	
Chocolat chaud	4,00€

* Café Lavazza



BIÈRES PRESSIONS

Jade Blanche Bio	25cl	4,00€
	50cl	7,00€
Triple Lefort	25cl	4,50€
	50cl	7,80€
Anosteké 7,5°	25cl	4,20€
	50cl	7,50€
Queue de Charrue 6,6°	25cl	4,20€
	50cl	7,50€
Cadette IPA	25cl	4,20€
	50cl	7,50€
Panaché	25cl	3,20€
	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	bouteille
● Vins rouges		
• Les galets AOC Chinon	5,20€	26€
• Domaine Paul Mas IGP d'OC	4,50€	24€
• Grand Marrenon AOP Luberon	5,80€	29€
• Les Dimanches De Lignane AOC Côte du Rhone	5,20€	26€
● Vin Rosé		
• Domaine coulomb AOC Côteaux Varois en Provence	4,00€	26€
• Roséfine IGP Méditerranée	4,50€	24€
• Terra Nativa rosé Corse	4,50€	24€
● Vins Blancs		
• Chardonnay Cuvée secreta sans sulfites Bio	5,20€	24€
• Villa Dria Jardin Secret IGP Côte de Gascogne	5,20€	24€
• Grand Marrenon AOP Luberon	5,80€	29€
• Dimanches de Lignane AOC Côte du Rhone	5,80€	29€