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

CUISINE MAISON

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, emincé 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 panné, sauce VA, émincé de tomates, jeunes pousses de salade et sauce cheddar

Poêlée de legumes ..... ***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 végé
Boisson : eau, sirop ou diabolo
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

CUISINE 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, oeuf 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 oeuf : 1 euro

TARTARE DE BOEUF ..... *14,00€*

Tartare de boeuf au couteau, détaillé et assaisoné 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

Pils
25cl ..... **3,50€** /*33cl* ..... **5,00€** /*50cl* ..... **6,00€**

Triple Lefort
25cl ..... **4,50€** /*33cl* ..... **5,90€** /*50cl* ..... **7,80€**

Anosteké 7,5°
25cl ..... **4,20€** /*33cl* ..... **5,50€** /*50cl* ..... **7,50€**

Queue de Charrue 6,6°
25cl ..... **4,20€** /*33cl* ..... **5,50€** /*50cl* ..... **7,50€**

IPA
25cl ..... **4,20€** /*33cl* ..... **5,50€** /*50cl* ..... **7,50€**

Panaché
25cl ..... **3,20€** /*33cl* ..... **5,00€** /*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

Vins rouges	verre	bouteille
• 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	verre	bouteille
• Domaine coulomb AOC Côteaux Varois en Provence	4,00€	26€
• Roséfine IGP Méditerrannée	4,50€	24€
• Terra Nativa rosé Corse	4,50€	24€

Vins Blancs	verre	bouteille
• Chardonnay Cuvée secrete 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€

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