



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€ à 17,00€**

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

LA PIÈCE DU BOUCHER **15,00€**

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 **13,00€**

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 **13,50€**

*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 **13,50€**

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

LOS POLLOS HERMANOS **13,50€**

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 **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€ à 19,00€

MENU SALADE

*Salade au choix
+ Dessert au choix**

17,00€

MENU BURGER

*Burger au choix,
+ Dessert au choix**

17,00€

MENU CROQUE

*croque au choix
+ Dessert au choix**

10,00€

MENU P'TIT DUR

Steak haché frais, galette végé ou filet de poulet pané

Boisson : eau, sirop ou diabololo

*Dessert : gaufre chocolat ou fromage blanc,
fondant au chocolat ou glace 2 boules*

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 13,50€

Mesclun de salade, Filet de poulet pané, émincé de tomates, copeaux de parmigiano reggiano DOP, œuf dur, croûtons maison aillés, sauce César maison

NORVEGIONI 14,00€

Penne, saumon fumé par nos soins, pickles de choux romanesco, copeaux de parmigiano reggiano AOP, sauce fromage blanc aux herbes maison

CHÈVRE CHAUD 14,00€

Salade, tomates séchées, vinaigrette balsamique, pignons de Pin torréfiés, noisettes, viande de grison, toast de chèvres chaud miellé



NOS POKE BOWLS

POKÉ SAUMON 14,00€

Riz vinaigré, concombre, mangue, lentilles, 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 13,00€

Riz vinaigré, concombre, lentilles, mangue, falafels maison, aubergines marinées, tomates séchées, sauce indonésienne et sa pointe de gingembre

CROQUES

CROQUE MAROILLES 7,00€

Pain de campagne aux graines, jambon blanc et Maroilles, crème fraîche

CROQUE SAUMON 7,50€

Pain de campagne aux graines, saumon fumé par nos soins, fromage de chèvre, crème fraîche citronnée

SUGGESTIONS DU CHEF

LASAGNES DE LÉGUMES 13,00€

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

LE WELSH À L'ANOSTEKÉ 14,00€

Tranche de jambon blanc, pain de campagne toasté, red cheddar cuisiné à l'anosteké, 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 assaisonné par nos soins, accompagné de frites fraîches maison et d'un mesclun de salade

NOS DESSERTS ET GLACES

DESSERTS DU JOUR 5,00€

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

	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 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€