À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

À partager !

PETITE PLANCHE 12€	GRANDE PLANCHE 18€
Charcuterie et fromage affiné	Charcuterie et fromage affiné

NOS BURGERS

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

VERTI' WINTER **15€**
Pain buns, galette de pommes de terre, steak haché, lard fumé, oignons rouges, sauce VA et sauce raclette

LE VERTICAL TOAST **14€**
Pain de mie maison toasté, steak haché frais façon bouchère, lard grillé, émincé de tomates, red cheddar, sauce VA "spéciale toast"

LA NAMASTE **14€**
Pain burger frais, galette végétarienne maison (base de pois chiches et lentilles corail), jeunes pousses de salade, pickles de cornichons, émincés de tomates et d'oignons rouges, sauce VA

LOS POLLOS HERMANOS **14€**
Pain burger frais toasté, filet de poulet pané, sauve VA, émincé de tomates, jeunes pousses de salade et cheddar

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR **DE 13€ À 18€**
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparée !

LA PIÈCE DU BOUCHER **15,50€**
C'est la boucherie qui décide, accompagnée de frites fraîches maison, d'un mesclun de salade et d'une sauce au choix

TARTARE DE BOEUF **15€**
Tartare de boeuf au couteau, détaillé et assaisonné par nos soins, accompagné de frites maison et d'un mesclun de salade

NOS SUGGESTIONS

CAMENBERT ROTI **16€**
camenbert rôti au four, pommes de terre grenailles , charcuterie et mesclun de salade

LASAGNES DE LÉGUMES **14€**
Pâtes à lasagnes, aubergines, courgettes, épinards, ail, gingembre, fromage de chèvre, crème, citron et mesclun de salade en accompagnement

LE WELSH À L'ANOSTEKÉ **14€**
Tranche de jambon blanc snackée, pain de campagne toasté, red cheddar cuisiné à l'anosteké, frites fraîches maison et mesclun de salade en accompagnement
(supplément oeuf 1,50€)

NOS SALADES

CÉS'ART — **14€**
Mesclun de salade, aiguillette de poulet, émincé de tomates, copeaux de parmigiano reggiano DOP, œuf dur, croûtons maison aillés, sauce césar maison

SALADE SUD OUEST — **14€**
Mesclun de salade, magret fumé, tomates séchées, spaghettis de carottes, croûtons, pommes de terre grenaille

POKÉ THON — **14,50€**
Thon fumé, fèves (edamame), spaghettis de carottes, oignons rouges marinés, mangue, quinoa, graines de sésame

POKÉ POULET — **14€**
Poulet mariné, fèves (edamame), carottes spaghetti, oignons rouges marinés, mangue, quinoa, graines de sésame

POKÉ VÉGÉTARIEN — **13€**
Galette végétarienne (base de pois chiches, lentilles corail), fèves (edamame), carottes spaghetti, oignons rouges marinés, mangue, quinoa, graines de sésame

NOS DESSERTS

DESSERTS MAISON — **5,50€**
Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine

CAFÉ GOURMAND — **7,50€**
3 assortiments de desserts maison *(thé gourmand +2€)*

GLACES — **4€**
Deux boules au choix, chantilly maison (suppl 1 boule 0.5€)

COUPES COMPLÈTES — **6€**
Deux boules au choix, chantilly maison, nappage goût chocolat, caramel ou fruits rouges et amandes grillées (suppl. boule 0.5€)

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-10 ANS) — **12€**
Plat : Steak haché frais, filet de poulet pané ou galette végé / frites et salade
Boisson : Eau, sirop ou diabolo
Dessert : Dessert du jour ou glace 2 boules

MENU DU JOUR — **DE 16€ À 22€**
Plat du jour ou pièce du boucher
+ Dessert du jour ou à la carte*

MENU CROQUE — **15€**
Croque au choix + dessert au choix*

MENU BURGER — **18,50€**
Burger au choix + dessert au choix*

MENU SALADE ET BOWL — **18€**
Salade au choix + dessert au choix*

**Hors café/Thé gourmand*

croques

CROQUES MAROILLES — **12€**
Tranches de pain, jambon blanc, crème fraiche et maroilles, servie avec mesclun salade et frites

CROQUES SAUMON — **12€**
Tranches de pain, saumon fumé, crème cheese aux herbes, servie avec mesclun de salade et frites

PLAT VÉGÉTARIEN

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL — **3,50€**
Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines bulles

EAU 1L — **4,50€**
Villers (St Amand)

SODA 33CL — **3,70€**
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea

JUS DE RÊVE 25CL — **4,00€**

CHARITEA 33CL — **4,50€**
Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron

LEMONAID 33CL — **4,50€**
Citron vert, orange sanguine, gingembre

NOKO KOMBUCHA 33CL — **5,00€**
Framboise basilic, houblon,menthe poivrée poire

SYMPLES 33CL — **4,50€**

DIABOLO 30CL — **3,00€**

SIROP À L'EAU 30CL — **2,00€**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
DOUBLE EXPRESSO	2,90€
CAFÉ CRÈME	2,90€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
CAPPUCCINO	
TRIPHASÉ	5,00€
THÉ DAMMANN	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€

TOUS LES JOUR
HAPPY HOUR
DE 18H À 20H

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

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
PILS	3,50€	5,00€	6,00€
TRIPLE LEFORT	4,50€	5,90€	7,80€
ANOSTEKÉ 7,5°	4,20€	5,50€	7,50€
QUEUE DE CHARRUE	4,20€	5,50€	7,50€
IPA	4,20€	5,50€	7,50€
PANACHÉ	3,20€	5,00€	6,00€
SUPPLÉMENT SIROP			0,50€

BIÈRES ET CIDRES

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

CIDRE ARTISANAL 30CL — **6,10€**
SASSY

NOS VINS

VINS ROUGES	12cl VERRE	75cl 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€

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€

VINS ROSÉS

Domaine coulomb, AOC Côteaux Varois en Provence	4,00€ / 26€
Roséfine IGP Méditerrannée	4,50€ / 24€
Terra Nativa rosé Corse	4,50€ / 24€

CHAMPAGNE

Etienne oudart	9€ / 65€

HAPPY HOUR

SODA OU JUS DE FRUITS	3€
CADETTE PILS	5€ La pinte
CADETTE IPA	6€ La pinte
QUEUE DE CHARRUE	6€ La pinte
ANOSTEKÉ	6€ La pinte
TRIPLE	6,50€ La pinte