



DU LUNDI AU VENDREDI
de 12h à 14h puis de 19h à 21h45

SAMEDI ET DIMANCHE
de 12h à 14h

« Tous nos plats sont faits maison avec des produits locaux et de saison »

NOS SALADES

SALADE SHANGHAI 14,00€

Poulet mariné aux cinq épices, choux chinois, choux rouges, coriandre, pâte à won-ton croustillante, vinaigrette au sésame.

BUDDHA BOWL DU CHEF 13,00€

Quinoa aux herbes, épinards à l'ail, carottes, poivrons, champignons, salade.

MARAICHERS
LOCAUX

NOS BURGERS

Accompagnement : frites maison de pomme de terre, salade verte et sauce maison.

Frites de patates douces en accompagnement : supplément de 1€.

LE CLASSIQUE 13,50€

Steak de boeuf, sauce burger classique, cheddar, salade, tomates, bun boulanger.

LE VEGGIE 13,50€

Galette de lentilles noires et haricots rouges, pousses d'épinards, champignons en persillade, tomates, crème à la brousse de brebis, bun boulanger.

LE GOURMET 15,00€

Steak de boeuf, sauce au poivre, tomme de Savoie, bacon, tomates, oignons, salade, bun boulanger.

LE BURGER DE LA SEMAINE 14,00€

Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine !

Assiette de frites de pomme de terre 4,00€

Assiette de frites de patate douce 5,00€

PLANCHE ET TAPAS A PARTAGER ... OU PAS

PLANCHE MIXTE 16€

Sélection de charcuteries et fromages, accompagnée de dips maison et croûtons

PLANCHE DE TAPAS

Petite / Grande 8€ / 16€

Demandez-nous ce que le chef vous a préparé cette semaine !

NOS MENUS

MENU VERTICAL'ART

Plat au choix
(salade, burger ou plat),
boisson**, dessert au choix*
19,50€

MENU P'TIT DUR (réservé aux enfants de moins de 10 ans)

Steak haché ou nuggets de poulet maison,
accompagné(s) de frites de pomme de terre
Boisson : eau, sirop ou diabololo
Dessert : petit creux, glace 1 boule ou cookie

11,00€

Supplément 1€ : frites de patate douce

* Café gourmand avec supplément de 2€
** Eau, soda (hors Lemonaid, Charitea et Trip), jus de fruits,
bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 12,5 cl

NOS PLATS

BO-BUN 14,00€

Vermicelles de riz, poivrons, carottes, cacahuètes, herbes, ail et gingembre. Sauce légèrement relevée.

Au choix : nems aux légumes ou au poulet.

TAJINE DE VEAU 14,00€

Tajine de veau aux fruits secs et taboulé de pâtes perles.

LE GRATINÉ 13,00€

Dauphinois de patates douces, aubergines confites, crème à la brousse de brebis.

SUGGESTION DU CHEF 14,00€

Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine !

LA PIÈCE DU BOUCHER 15,00€

C'est la boucherie qui décide ! Accompagnement du chef.



Végétarien



— NOS DESSERTS MAISON —

DESSERTS DU MOMENT 5,00€

Demandez-nous les desserts du moment ou jetez un oeil à la vitrine !

CAFÉ GOURMAND 7,50€

Desserts faits maison et toujours différents

LE PETIT CREUX

Demandez-nous les gourmandises du moment (incontournable cookie, tigré ...) !

à l'unité/ par 3 1,50€ / 3,50€

GAUFRE 3,00€

Accompagnement(s) au choix

Sucre glace 0,50€

Pâte à tartiner choco / noisette sans huile de palme 0,50€

Glace (vanille, fraise ou chocolat) 1,00€

Chantilly 0,50€

COUPE DE GLACE

Parfums : vanille, chocolat ou fraise

1 boule / 2 boules / 3 boules 2,00€ / 3,50€ / 5,00€

BARRE DE CÉRÉALES 3,00€






NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Evian	
50cl	3,20€
San Pellegrino	
50cl	3,20€
Perrier	
50cl	3,20€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Oasis Tropical, Orangina	
Schweppes agrumes, Ice Tea Pêche	
33cl	3,50€
Jus de fruits et nectars (Pomme, ananas, abricot, orange, poire, tomate, fraise, banane, ACE)	
25cl	3,50€
 Lemonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, orange sanguine, citron gingembre)	
33cl	4,20€
 ChariTea + Bio (Thé vert citron/gingembre, rooibos passion, maté orange, thé noir citron)	
33cl	4,20€
 Symples (Infusion glacées : relaxante, énergisante, détoxifiante)	
33cl	4,20€
Diabolo	
30cl	3,00€
Sirop à l'eau	
30cl	2,00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,60€
Décaféiné expresso	1,60€
Café allongé	1,70€
Décaféiné allongé	1,70€
Double expresso	2,60€
Café latte	2,60€
Café noisette	1,80€
Cappuccino	4,20€
Thé Damman	4,00€
Thés verts Bali, jasmin, menthe. Thés noirs caramel, vanille, fruits rouges, Jardin bleu, coquelicot gourmand, Ceylan.	
Chocolat chaud	3,50€

COCKTAIL

Spritz	
14cl	7,50€



BIÈRES PRESSION

Pelforth 4,5°	
25cl	3,50€
50cl	5,90€
Ciney blonde 7°	
25cl	4,20€
50cl	6,90€
Lagunitas IPA 6,2°	
25cl	4,60€
50cl	7,50€
Edelweiss blanche 5,3°	
25cl	4,50€
50cl	7,20€
Monaco	
25cl	3,90€
50cl	6,50€
Panaché	
25cl	3,50€
50cl	6,00€
Supplément sirop	0,50€



BIÈRES & CIDRES BOUTEILLES

Bières locales de la Rade (Censurée blonde, Daurade blanche, Rascasse ambrée, Torpille session IPA, Barrac IPA)	
33cl	5,50€
Bière bouteille (Tripel Karmeliet, Chouffe, Mort Subite, Pietra, Pelforth Brune, Heineken o)	
33cl	5,20€
Desperados	
33cl	4,50€
 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme - brut ou rosé)	
33cl	5,20€

VINS EN BOUTEILLE

Entre Ciel et Terre – Vignoble Kennel – IGP Terre du Midi	
75cl	20,00€
Château Saint-Julien – AOC Coteaux du Varois	
75cl	24,00€
 Le Fil d'Ariane – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio	
75cl	21,00€
Château Saint-Julien – AOC Coteaux du Varois	
75cl	24,00€
 Château La Tulipe Noire – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio	
75cl	26,00€
Entre Ciel et Terre – Vignoble Kennel – IGP Terre du Midi	
75cl	20,00€
 Château La Tulipe Noire – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio	
75cl ²	25,00€

VINS AU VERRE

Domaine des Peirecedes – IGP	
12,5 cl/ 25 cl / 50 cl	3,50€ / 6,00€ / 11,00€
 Domaine des Peirecedes – AOC	
12,5 cl/ 25 cl / 50 cl	4,00 € / 7,00€ / 12,00€
 Domaine des Peirecedes – AOC	
12,5 cl/ 25 cl / 50 cl	4,00€ / 7,00€ / 12,00€