



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

LA SALADE SHANGHAI 16,00€

L'incontournable de VA Toulon ! Poulet mariné au vin de prunes, chou chinois, chou rouge, coriandre, wantan frit. Sauce sésame.

LA SALADE SUMMER 14,00€

Déclinaison de tomates, concombre, pastèque, croûtons, oignons rouges, fêta et basilic. Vinaigrette à l'ail confit.

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 15,00€

Steak de boeuf, sauce burger classique, tomates, cheddar, oignons rouges, salade.

LE MÉDITERRANÉEN 15,00€

Bagel, pesto rosso, halloumi, falafel, craquant végétal.

LE BIQUETTE 16,00€

Agneau confit, crème provençale, chèvre, miel, oignons rouge, salade.

LE BURGER DE LA SEMAINE 15,00€

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 16,00€

Terrine, sélection de charcuterie et fromages, croûtons.

TAPAS (pour deux personnes) 18,00€

Boeuf spicy, légumes marinés, houmous, falafels.

NOS MENUS

LE MENU VERTICAL'ART

Plat au choix
(salade, burger ou plat),
boisson*, dessert au choix**
21,00€

LE 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 diabolo
Dessert : petit creux, glace 1 boule ou cookie
11,00€

Supplément 1€ : frites de patate douce

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

NOS PLATS

L'ASSIETTE VÉGÉ 15,00€

Légumes de Provence marinés, houmous, halloumi.

LE BEEF & NOODLES 16,00€

Nouilles Udon sautées, carottes, oignons, boeuf et sauce spicy.

LE CURRY DE GAMBAS 17,00€

Curry vert de gambas, riz thaï.

LA SUGGESTION DU CHEF 15,00€

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

LA PIÈCE DU BOUCHER 16,00€

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



== NOS DESSERTS MAISON ==

LES DESSERTS DU MOMENT **5,00€**

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

LE CAFÉ GOURMAND **7,50€**

Desserts faits maison et toujours différents

LE PETIT CREUX **2,50€**

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

LA GAUFRE DE BRUXELLES **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€**

LA COUPE DE GLACE

Parfums : vanille, chocolat ou fraise

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

LA BARRE DE CÉRÉALES MAISON **3,00€**



NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

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

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.....	4,50€
 ChariTea + Bio (Thé vert citron/gingembre, rooibos passion, maté orange, thé noir citron)	
33cl.....	4,50€
Diabolo	
30cl.....	3,00€
Sirop à l'eau	
30cl.....	2,00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,80€
Décaféiné expresso	1,80€
Café allongé	1,90€
Décaféiné allongé	1,90€
Double expresso	2,90€
Café latte.....	2,90€
Café noisette	1,90€
Cappuccino	4,50€
Thé Dammann.....	4,50€
Thés verts Bali, jasmin, menthe. Thés noirs caramel, vanille, fruits rouges, Jardin bleu, coquelicot gourmand, Ceylan.	
Chocolat chaud.....	4,00€

COCKTAIL

Spritz	
14cl.....	8,00€



BIÈRES PRESSION

Pelforth 4,5°	
25cl.....	3,90€
50cl.....	6,50€
Ciney blonde 7°	
25cl.....	4,50€
50cl.....	7,00€
Lagunitas IPA 6,2°	
25cl.....	4,90€
50cl.....	7,80€
Pression du moment	
Demandez-nous ce que nous vous proposons en ce moment !	
Monaco	
25cl.....	4,00€
50cl.....	6,90€
Panaché	
25cl.....	3,90€
50cl.....	6,50€
Supplément sirop.....	0,50€

BIÈRES & CIDRES BOUTEILLES

Bière artisanale de sélection locale	
33cl.....	5,90€ à 6,50€
Bière bouteille	
33cl.....	5,20€ à 6,00€
 Cidre et poiré artisanaux Bio (Fils de Pomme)	
33cl.....	6,00€
 Cidre à la châtaigne	
33cl.....	6,20€

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.....	4,00€ / 6,50€ / 12,00€
 ● Domaine des Peirecedes – AOC	
12,5 cl/ 25 cl / 50 cl.....	4,50€ / 7,50€ / 13,00€
 ● Domaine des Peirecedes – AOC	
12,5 cl/ 25 cl / 50 cl.....	4,50€ / 7,50€ / 13,00€