

À LA CARTE

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

SERVICE RESTAURATION

Semaine : 12h - 14h puis 19h - 21h45
Weekend : 12h - 14h



Vertical'Art

NEVER STOP CLIMBING

La Carte

TAPAS

HOUMOUS DE POIVRONS ROUGES ET PAIN PITA	4,50€
TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET CROÛTONS	4,50€
ASSIETTE DE FRITES DE POMMES DE TERRE	4€
ASSIETTE DE FRITES DE PATATES DOUCES	5€

A partager ou pas !

LA PLANCHE MIXTE 16€

Charcuteries, fromages et tapenade maison.

PLANCHE DE TAPAS 18€

Houmous de poivrons rouges, halloumi, falafels, pain pita.

Uniquement le soir

NOS BURGERS

*Accompagnements : frites de pommes de terre maison, salade verte et sauce maison.
Frites de patates douces en accompagnement : supplément de 1€ par portion.
Portion double de frites : supplément de 2€.*

LE CLASSIC 15€
Steak de boeuf, sauce classique, tomates, cheddar, oignons rouges, salade.

LE VEGGIE 16€
Galette seitan (galette de gluten de blé aromatisée et snackée), fêta, roquette, oignons rouges, tomates et houmous de poivrons rouges).

LE NEW YORK 16€
Pastrami, crème aux herbes, cheddar, oignons frits, salade.

LE BURGER DE LA SEMAINE 16€
Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine !

LES LINGUINES AUX ASPERGES 15€
Linguines italiennes, asperges rôties et nacrées au beurre aromatisé à la sauge, parmesan.

LE TONKATSU 16€
Échine de porc frit avec sa sauce bulldog (sauce sucrée et épicée à base de fruits et légumes), accompagnée de riz parfumé.

LE TARTARE MADE IN ITALY 16€
Tartare de boeuf à l'italienne (parmesan, pignons de pin, tomates séchées, pesto de basilic), frites de pommes de terre et craquant végétal.
Supplément frites de patates douces +1€

LA SUGGESTION HEALTHY DU CHEF de 16€ à 22€
Chaque semaine, un plat sain mais tout aussi gourmand vous est proposé par le chef !

LA PIÈCE DU BOUCHER de 16€ à 22€
C'est la boucherie qui décide ! Accompagnement du chef.



 VÉGÉTARIEN



LA SALADE SHANGHAI**16€**

Poulet mariné au vin de prunes, choux rouges, choux chinois, coriandre et wonton frits.
Vinaigrette au sésame.

LA PROVENÇALE 🍂**15€**

Aubergine frite, crème aux câpres, salade de roquette et marjolaine, fenouil, échalotes et abricots. Vinaigrette à l'ail et aux agrumes.

LE MENU VERTICAL'ART**21€**

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

MENU P'TIT DUR (-10 ANS)**11€**

Steak haché ou nuggets de poulet maison,
accompagné(s) de frites de pommes de terre.
Boisson : eau, sirop ou diablo.
Dessert : tigré, cookie, glace 1 boule ou gaufre
avec supplément de 1€.

* Eau, soda (hors Lemonaid, Charitea et Jomo), jus de fruits, bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 12,5cl.
** Café gourmand avec supplément de 2€. Thé gourmand avec supplément de 4€.

La touche Sucrée

DESSERTS MAISON**5€**

Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine !

CAFÉ GOURMAND**7,50€**

Assortiment de 3 desserts maison et sa glace vanille (thé gourmand +2€).

LE COOKIE**2,50€****LE TIGRÉ****2,50€****LA GAUFRE DE BRUXELLES****3,00€**

Accompagnement(s) au choix :

Sucre glace +0,50€

Pâte à tartiner Nutella +0,50€

Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat) +1,00€

Chantilly +0,50€

LA BARRE DE CÉRÉALES MAISON**3,00€****Nos glaces****1 BOULE 2,00€**

Parfums au choix

2 BOULES 3,50€

Parfums au choix

3 BOULES 5,00€

Parfums au choix

Parfums : vanille, chocolat, fraise

