

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 AU TABOULÉ DE CHOUX-FLEURS, 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€

Onion rings, poulet croustillant, falafels et dips.

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, cheddar, oignons rouges, salade.

LE BIQUETTE 🌿 16€

Courges rôties, fromage de chèvre, carottes, noix, onion ring, sauce au miel et à la moutarde, salade.

LE FORESTIER 16€

Effiloché de boeuf, tombée de pleurotes aux herbes, tomme de Savoie, cream cheese aux noix, oignons rouges, salade.

LE BURGER DE LA SEMAINE 16€

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

NOS PLATS

LE VELOUTÉ DE COURGES AUX PLEUROTÉS, ET OEUF PARFAIT 🌿 16€

Velouté de courges au miel, salade de pleurotes aux herbes, aux noisettes et aux échalotes, oeuf parfait.

PARMENTIER DE CANARD 17€

Parmentier de confit de canard au vin rouge et échalotes, purée de patates douces, oignons frits

CURRY ROUGE AU POULET 🌿 17€

Curry rouge à la citronnelle et feuilles de kafir, poulet mariné à l'ail et au gingembre, riz parfumé aux herbes et oignons frits, petits légumes.

LA SUGGESTION HEALTHY DU CHEF de 16€ à 20€

Chaque semaine, un plat sain mais tout aussi gourmand vous est proposé par le chef !

LA PIÈCE DU BOUCHER de 16€ à 24€

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



🌿 VÉGÉTARIEN
🌿 PIMENTÉ



LA SALADE AUTOMNALE 🍂

16€

Courges, pleurotes, fenouil rôti, pommes de terre, fromage bleu, noisettes, salade, vinaigrette à la moutarde et au miel.

LA LUCKY DUCK

16€

Tranches de magrets de canard et sa sauce à l'orange, vermicelles de riz, julienne de carottes, pousses de soja, julienne de gingembre, kaki, salade

LE MENU VERTICAL'ART

22€

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 diabolé.
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

