

**TAPAS**

<b>HOUMOUS TRADITIONNEL, PAIN PITA</b> 🍃	<b>5€</b>
<b>THOÏONNADE, CROÛTONS</b> 🍃	<b>5€</b>
<b>ASSIETTE DE FRITES DE POMMES DE TERRE</b> 🍃	<b>4€</b>
<b>ASSIETTE DE FRITES DE PATATES DOUCES</b> 🍃	<b>5€</b>
<b>ASSIETTE DE FRITES DE POMMES DE TERRE AU SATÉ</b> 🍃	<b>5€</b>

*À partager ou pas !*

**LA PLANCHE MIXTE 17€**

Sélection de fromages et charcuteries, olives noires aux herbes.

**PLANCHE DE TAPAS 18€**

Poulet croustillant sauce César, thoïonnade, houmous, halloumi, 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 (moutarde et ketchup), cheddar, oignons rouges, salade.

**LE VÉGÉ** 🍃 **16€**

Céleris rôtis panés, crème de pois chiches au zaatar, halloumi, citrons confits, oignons, salade.

**LE PEPPER CHICKEN 16€**

Poulet mariné au paprika, sauce crémeuse au poivre vert, tomme de Savoie, salade, oignons.

**LE BURGER DE LA SEMAINE 17€**

**LE DAHL** 🍃 **16€**

Dahl de lentilles corail et boulghour aux épices, citron confit, carottes, oignons, herbes, pickles de betteraves chioggia et carottes. Accompagné de pain pita.

**LE TATAKI DE BOEUF\*\* 19€**

Rumsteak de boeuf façon tataki en marinade Florida\*, tombée de champignons shitaké et champignons de Paris à la sauce soja et à l'huile de sésame (légèrement pimentée), choux Pakchoï rôtis au sésame.

\*sauce parfumée à la menthe, coriandre, gingembre, oignons et relevée de piments et de miel.

\*\* non inclus dans le menu Vertical'Art

**LE CURRY MASSAMAN** 🍃 **17€**

Poulet mariné à l'ail et au gingembre, sauce curry massaman, carottes, oignons, pommes de terre, noix de cajou, riz, herbes ciselées, oignons frits.

**LA SUGGESTION DU CHEF de 17€ à 20€**

Chaque semaine, un plat gourmand vous est proposé par le chef !

**LA PIÈCE DU BOUCHER de 17€ à 24€**

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



Viandes d'origine européenne



**LA BIBIMBAP** 🌿

17€

Bol de riz cuit, kimchi (chou fermenté coréen), shitakés, julienne de carottes, choux Pakchoï rôtis à l'huile de sésame, pickles de betteraves chioggia et carottes, sauce bibimbap\*. \*sauce asiatique au gochuchang et au sésame

**LA CÉSAR**

17€

Poulet croustillant, oeuf poché, salade romaine, croûtons, parmesan, sauce César maison.

**LE MENU VERTICAL'ART**

22€

Plat au choix (salade, burger ou plat hors tatakï de boeuf),  
boisson\*, dessert au choix\*\*

**MENU P'TIT DUR (-10 ANS)**

11€

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

\* Eau, soda (hors Lemonaid, Charitea, Jomo et Guinguette), jus de fruits, bière Pelforth 25 cL ou vin au verre 12,5cL.

\*\* Café gourmand avec supplément de 2,50€. 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**

8,50€

Assortiment de 3 desserts maison et sa glace vanille (*thé gourmand* +1€).

**LE COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT**

3€

**LE TIGRÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT**

3€

**LA ROSE DES SABLES**

3€

**LE CARRÉ PÉCAN AU SIROP D'ÉRABLE**

3€

**LA GAUFRE DE BRUXELLES\***

3€

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€

\*jusque 18h

**LA BARRE DE CÉRÉALES MAISON**

3€

**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

