Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

TAPAS

TZATZIKI, PAIN PITA	**5€**
TARTINABLE DE TOMATES, CROÛTONS	**5€**
DUO DE MELON ET JAMBON CRU	**5€**
DUO DE MELON ET MOZZARELLA	**5€**
ASSIETTE DE FRITES DE POMMES DE TERRE OU DE PATATES DOUCES	**4€/5€**

À partager ou pas !

LA PLANCHE MIXTE DE L'ÉTÉ 17€
Jambon cru, melon, mozzarella, tomates cerises, olives.

PLANCHE DE TAPAS 18€
Tzatziki, tartinable de tomates, poulet frit et sa sauce maison, croûtons, pita.

Uniquement le soir

NOS BURGERS ET PITA

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 cruda (sauce aux tomates fraîches et poivrons), cheddar, oignons rouges, tomates, salade.

LE PITA **16€**
Pain pita, pois chiches séchés au zaatar, tomates cerises confites, cream cheese aux herbes, oignons frits, salade.

L'ITALIEN **17€**
Steak de boeuf, chèvre, jambon cru, tomates confites, pesto, roquette.

LE BURGER DE LA SEMAINE **17€**
Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine !

NOS PLATS

LA FREGOLA ET SA BURRATA **17€**
Taboulé de pâtes fregola, poivrons, concombres, carottes, grenades. Servi avec une buratta panée. Assaisonné avec de l'huile d'olive, du citron et des herbes fraîches.

LE TARTARE DU MOMENT **18€**
Demandez-nous la recette du moment ! Servi avec frites et salade.

L'IMPÉRIALE **17€**
Boulettes de poulet à l'ail, à la citronnelle, aux échalotes et au gingembre.
Accompagnées de riz aux herbes et oignons frits. Sauce cacahuète et lait de coco.

LA PINSA ROMANA **16€**
Pinsa (pâte à pizza lègère) garnie avec une sauce cruda et fromages fondus.
Après cuisson : jambon cru, roquette, basilic, copeaux de parmesan, balsamique réduit.
Servie avec une salade fraîcheur.
Option végé : mozzarella

LA SUGGESTION DU CHEF **de 17€ à 20€**
Chaque semaine, un plat gourmand vous est proposé par le chef !

VÉGÉTARIEN

Viandes d'origine européenne

NOS SALADES

LA SUMMER **17€**
Pastèque, concombres, tomates, olives, féta, basilic. Sauce au vinaigre balsamique blanc et à l'huile d'olive. Servie avec un gaspacho et sa quenelle de cream cheese aux herbes, et ses croûtons.

LA SHANGHAÏ **17€**
Poulet aux cinq épices, choux chinois, choux rouges, wantans frits, coriandre, sauce Shanghaï.

NOS MENUS

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, nuggets de poulet maison, ou falafels accompagné(s) de frites de pommes de terre.
Boisson : eau, sirop ou diabolo.
Dessert : tigré, cookie, barre de céréales, 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€.*
**** Supplément 1 euros pour le tartare.*

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€**
LE COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT BLANC, NAPPAGE DULCE DI LECHE **3€**
LE MUFFIN À LA MYRTILLE **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€

**jusqu'à 18h*

LA BARRE DE CÉRÉALES MAISON **3€**
GLACE BIO EN BÂTONNET Demandez-nous les parfums ! **3,5€**

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

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX — CUISINE MAISON