

TAPAS

TAPAS DU CHEF: Demandez nous les tapas du moment !

BOL DE FRITES DE POMMES DE TERRE 

BOL DE FRITES DE PATATES DOUCES 

5€

4€

5€

PLANCHES À PARTAGER - Le soir uniquement

LA PLANCHE ASIATIQUE - Nems au poulet et végétarien, samossa, brochette yakitori, et ses sauces.

18€

LA PLANCHE APÉRO VÉGÉ - Sélection de fromages, et dips du moment. Croûtons. 

16€

LA PLANCHE APÉRO - Croque-monsieur au jambon et à la tartufata, dips du moment. Croûtons. 

16€

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 classic au ketchup et à la moutarde, cheddar, oignons rouges, salade.

LE REBLO-CHAMPS

14€

Galette de légumes à l'oeuf, reblochon, confit d'oignons, salade, oignons crispy, sauce moutarde à l'ancienne et miel.

LE CHALET FONDANT

16€

Steak de boeuf, poitrine fumée, galette de pommes de terre, raclette, cream cheese, oignons rouges, salade.

LE BURGER DE LA SEMAINE

16€

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

LE VELOUTÉ

9€

Vélouté de légumes de saison, féta à l'huile d'olive, croûtons aux herbes de Provence
Supplément allumettes de poitrine fumée 1€

LA CHÈVRE CHAUD

13,5€

Salade de chèvre chaud au confit d'oignons, noix, céleri rôti au romarin, pickles de carottes, mesclun et jeunes pousses d'épinards.

Le soir uniquement, du lundi au vendredi.

NEW

Le plat Cheap & Chill 9,50€ 

Demandez-nous la proposition du moment pour vous rassasier à prix éco !

La Formule Manger Grimper 29€ 

Burger au choix + boisson* + séance escalade + location de chaussons

** Eau, soda, jus de fruits, bière Tuborg 25 cL ou vin au verre 12,5cL.*



Prix d'ami

Plat végétarien



LE PASTA VERDE **16€**

Tagliatelles (de Emana Pasta de Hyères) au pesto d'épinards, pecorino, huile de noisettes. Sur un lit de velouté de petits pois.

LE RISOTTO DU CHEF **13,5€**

Risotto aux poireaux accompagné de carottes et chorizo grillé. Huile de chorizo et parmesan.

LE BOEUF SAÏGON**17€**

Boeuf mariné façon Saïgon : sauce ail, gingembre, citronnelle, menthe, soja et miel, accompagné de riz parfumé à la cardamome et légumes sautés.

LA PIÈCE DU BOUCHER***de 17€ à 23€**

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

* Supplément appliqué sur le menu, demandez nous !

LA SUGGESTION DU CHEF***de 16€ à 20€**

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

* Supplément appliqué sur le menu, demandez nous !

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 diabolos.

Dessert : tigré, cookie, barre de céréales, glace 1
boule. gaufre (supplément de 1€).

* Eau, soda, jus de fruits, bière Tuborg 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 TIGRÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT**3€****LE COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT****3€****LA BARRE DE CÉRÉALES MAISON****3€****LA GAUFRE DE BRUXELLES*****3€**

Accompagnement(s) au choix :

Sucre glace +0,50€ | Pâte à tartiner Nutella +0,50€ | Chantilly +0,50€

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

*jusqu'à 18h

GLACE (PARFUM VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT)

1 boule : 2€ | 2 boules : 3,50€ | 3 boules : 5€



Toutes nos viandes sont d'origine européenne