

# Vertical'Art

ESPACE BAR & RESTAURATION

**DU LUNDI AU VENDREDI**

*de 12h à 14h20 puis de 19h à 22h20*

**DU SAMEDI AU DIMANCHE**

*de 12h à 15h*

## . NOS MENUS .

### LE MENU DU JOUR

*Plat du jour ou pièce du boucher  
+ Dessert du jour ou à la carte\*\**

**17€ à 21€**

### MENU SALADE ET BOWL

*Salade au choix,  
+ Dessert au choix\*\**

**18,00€**

### MENU BURGER

*Burger au choix,  
+ Dessert au choix\*\**

**18,50€**

### MENU SANDWICH

*Sandwich au choix  
+ Dessert au choix\*\**

**10,00€**

### MENU P'TIT DUR

*Steak haché ou galette végété et frites,  
Boisson : sirop, diabolo ou jus de fruits  
Coupe de glace ou cookie maison*

**10,00€**

\*\* Hors café gourmand

## LES PLANCHES A PARTAGER

*Le soir uniquement !*

*Charcuteries / fromages (sélection Ludovic Bisot,  
MOF fromager 2015)*

**PLANCHE MIXTE  
PETITE**

**11,00€**

**PLANCHE MIXTE  
GRANDE**

**16,00€**

## NOS SANDWICHS

**LE SAUMON** ..... **7,00€**

*Pain pita, fromage frais au curry, saumon fumé, pomme acidulée, mesclun et choux rouges pickles*

**LE CANADIEN** ..... **7,00€**

*Pain pita, poulet grillé au sirop d'érable, sauce crémeuse aux herbes fraîches, confit d'oignons, mesclun et tomates séchées*

**LE VÉGÉ** ..... **7,00€**

*Pain pita, feta, concombre, mesclun, tomates séchées, poivrons marinés*



**écotable®**

*Depuis février 2022, notre restaurant est labellisé Écotable.*

*Ce label récompense notre engagement écoresponsable, qui s'exprime chaque jour à travers les produits que nous travaillons et nos efforts pour réduire l'impact environnemental de l'alimentation et de la restauration*

**MENUS PLANCHES ET SANDWICHS**

## NOS PLATS ET VIANDES

**LE PLAT DU JOUR** ..... 13,50€ à 17,50€

*Plat élaboré sur place, fait maison selon les arrivages et les envies du Chef*

**LA PIÈCE DU BOUCHER** ..... 15,00€

*Pièce de viande sélectionnée par nos bouchers, entre 180g et 200g, accompagnée de frites maison et mesclun garni. Boucherie de la Mare Caillon (78) et boucherie Chassineau (75)*

**LE HACHÉ FRAIS** ..... 12,00€

*Boeuf français 150g de la boucherie de la Mare Caillon (78) accompagné de frites maison et mesclun garni*

**LE STEAK VÉGÉ** ..... 12,00€

*Steak crémeux de quinoa et haricots rouges, accompagné de frites maison et mesclun garni*

**ASSIETTE DE FRITES** ..... 5,50€

*Frites maison 350g*

## SUGGESTIONS DU CHEF

**ROUGAIL D'ÉCREVISSE** ..... 16,00€

*Ecrevisse et petits calamars, brunoise de petits légumes, agrume, herbe fraîche et sorbet citron vert*

**BRICK À L'OEUF** ..... 14,50€

*Riz parfumé, brick de légumes au chèvre, oeuf mollet doré, tomates d'antan, sauce japonaise*

## NOS BURGERS

*Tous nos plats sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade*

**VEGGIE** ..... 14,00€

*Pain burger frais, steak maison de quinoa et haricots rouges, tomates séchées, sucrose et crémeux de chèvre aux herbes fraîches*

**L'INDÉMODABLE** ..... 14,50€

*Pain burger frais, haché frais 150g (boucherie de la Mare Caillon 78), sucrose, oignons rouges caramélisés, double cheddar, Epic sauce (ketchup, mayonnaise maison, sweet pickles, ail, paprika, herbes fraîches), brunoise de concombre bio*

**BLUE STILTON** ..... 15,00€

*Pain burger frais, haché frais 150g (boucherie de la Mare Caillon 78), sauce au Blue Stilton et noix, oignons rouges caramélisés, poitrine grillée et sucrose*

## NOS SALADES ET BOWL

**QUÉBÉCOISE** ..... 14,00€

*Filet de poulet grillé au sirop d'érable, lentilles vertes bio à la coriandre, patates douces rôties au miel, feta, noix de pécan, vinaigrette au citron vert*

**L'ITALIENNE** ..... 14,00€

*Torsade ail et persil (Maison Blin 78), burrata crémeuse, poire bio au miel et tomates cerises, graines bio, pignons de pin grillés, vinaigrette au basilic frais*

**BOWL COLORÉ** ..... 14,00€

*Riz parfumé, saumon gravlax, chou rouge en pickles, tagliatelles de légumes colorés à l'asiatique, coriandre fraîche, houmous maison*

## NOS DESSERTS ET GLACES

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** ..... 7,00€      **COUPE DE GLACES** ..... 6,50€

*Toujours différents selon les desserts du jour  
(Supplément 1€ pour un cappuccino)*

*Coupe trois boules au choix, accompagnée de sa chantilly maison  
(supplément boule de glace 0,40€)*

**DESSERTS DU JOUR** ..... 5,50€      **CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT** ..... 5,50€

*Demandez ce que la cuisine vous a préparé aujourd'hui !*

**MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON** ..... 5,50€

*Préparée avec des oeufs frais et bio  
(Supplément chantilly maison 0,50€)*

# NOS BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

Evian	50cl.....	<b>3,50€</b>
San Pellegrino	50cl.....	<b>3,50€</b>
Perrier	50cl.....	<b>3,50€</b>

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes	33cl.....	<b>3,70€</b>
 Jus de fruits Bio (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits, ACE)	25cl.....	<b>4,00€</b>
 Lemonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre)	33cl.....	<b>4,50€</b>
 ChariTea + Bio (Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron)	33cl.....	<b>4,50€</b>
 Symples	33cl.....	<b>4,00€</b>
 Jomo	35cl.....	<b>4,50€</b>
Diabolo	30cl.....	<b>3,00€</b>
Sirop à l'eau	30cl.....	<b>2,00€</b>

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	.....	<b>1,80€</b>
Café allongé	.....	<b>2,00€</b>
Double expresso	.....	<b>3,00€</b>
Café crème	.....	<b>3,00€</b>
Café noisette	.....	<b>2,00€</b>
Cappuccino triphasé	.....	<b>5,00€</b>
Thé Dammann	.....	<b>4,50€</b>
A l'ardoise	.....	
Chocolat chaud	.....	<b>4,00€</b>

 \* Café Cellini Bio

## BIÈRES PRESSION

Bud	25cl.....	<b>3,90€</b>
	50cl.....	<b>6,50€</b>
Goose IPA	25cl.....	<b>4,00€</b>
	50cl.....	<b>8,00€</b>
Triple Karmeliet	25cl.....	<b>4,90€</b>
	50cl.....	<b>8,00€</b>
Monaco	25cl.....	<b>4,00€</b>
	50cl.....	<b>7,50€</b>
Panaché	25cl.....	<b>3,00€</b>
	50cl.....	<b>6,00€</b>
supplément sirop	.....	<b>0,50€</b>

## BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	<b>5,50€</b>
 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme)	33cl.....	<b>6,00€</b>

## VINS EN BOUTEILLES

● Vins rouges	verre	50cl	bouteille
• VIN DU MOMENT	<b>4,5€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
● Vins rosé	verre	50cl	bouteille
• VIN DU MOMENT	<b>4,5€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
● Vins blanc	verre	50cl	bouteille
• VIN DU MOMENT	<b>4,5€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>



Prix net / Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.