À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

À partager !

PETITE PLANCHE 12,00€
Charcuterie et fromage affiné

GRANDE PLANCHE 17,00€
Charcuterie et fromage affiné

PLANCHE À PARTAGER 13€ / 19€
Avec fromage gratiné selon arrivage
(petite/grande)

ASSIETTE DE FRITES 5,50€

NOS BURGERS

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

LE VEG'ART 14,50€
Pain à burger frais, galette végétarienne maison, fromage frais maison, aubergine snackée, crème de tomate, pickle aigre-doux, et frites maison

L'HIMALAYA 16,00€
Pain à burger frais, steak haché frais, oignons confits, sauce poivre de Timmut, bleu d'Auvergne, pickles aigre-doux et frites maison

LE PERROLLAZ 15,00€
Pain à burger frais, filet de poulet pané et galette de pommes de terre maison, pickles aigre-doux, fromage à raclette, échalotes, Vertical'Sauce et frites maison

LE YOSEMITE : 15,50€
Pain à burger frais, steak haché frais, lard grillé, pickles aigre-doux, sauce cheddar, moutarde, oignons et frites maison

NOS PLATS

PLAT DU JOUR 14,00€
Plat élaboré sur place, fait maison selon les arrivages et les envies du Chef

LA PIÈCE DU BOUCHER 16,50€
C'est la boucherie qui décide !

LE NOBLE DU MOMENT 23,00€

Supplément Sauce Maison : 1€

NOS SUGGESTIONS

LA SCHUBERT 16,00€
Pavé de truite snacké, purée de carottes, fondue de poireaux à l'huile de sésame et crème de citron vert

LA TRIESTE 16,50€
filet de lieu noir, meli mélo de légumes de saison, tuile de parmesan et sauce vierge

LE GODFATHER 14,00€
Gnocchis de butternut, purée de betteraves maison et beurre au romarin

NOS BOWLS

CRAZY EGGS — **14,00€**
Oeufs à la coréenne, riz basmati, dés de butternut, piment jalapenos, navet jaune et marinade maison

LA ZUCCHINI — **14,50€**
Salade batavia, tagliattelles de courgettes, de carottes, fromage blanc au pois chiches, ciboulette, butternut et olives noires

NOS DESSERTS

LES DESSERTS DU JOUR MAISON — **DE 4,50€ À 6,50€**
Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine

CAFÉ GOURMAND — **7,50€**
3 assortiments de desserts maison *(thé gourmand +2€)*

BOULES DE GLACES AU CHOIX — **3,00€ / 5,00€ / 6,00€**
Boules au choix, accompagnée de sa chantilly maison
(supplément boule de glace 0,40€)

LES PETIT CREUX — **3,00€**

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-10 ANS) — **12,00€**
Galette végé ou steak haché ou nuggets / frites et salade
Boisson : Soft au choix
Dessert du jour au choix*

MENU DU JOUR — **18,00€**
Plat du Jour + Dessert du Jour*

MENU DU BOUCHER — **19,00€**
Pièce du Boucher + Dessert du Jour*

MENU SANDWICH OU BUNS — **12,50€**
Sandwich ou buns au choix + dessert au choix* + boisson**

MENU BURGER — **19,00€**
Burger au choix + dessert au choix*

MENU BOWL — **18,00€**
Bowl au choix + dessert au choix*

**Hors café/Thé gourmand ** hors Eau, soda, jus de fruits, sirop, 25cl pression*

Sandwich

BUN VÉGÉTARIEN — **6,50€**
Bun frais du boulanger, butternut, mozzarella, houmous, picles aigre-doux et Batavia

BUN POULET — **6,50€**
Bun frais du boulanger, filet de poulet pané, courgettes, poivrons et sauce verte

LE 4A — **5,10€**
Pain frais, jambon blanc, beurre et emmental tranché

LE THON CRUDITÉS — **5,50€**
Pain frais, thon, mayonnaise, oeufs, concombre et salade Batavia

PLAT VÉGÉTARIEN

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL — **3,70€**
Vittel, San Pellegrino, Perrier

SODA 33CL — **3,90€**
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,

JUS DE RÊVE 25CL — **4,60€**
Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits

CHARITEA 33CL — **4,60€**
Rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron

LEMONAID 33CL — **4,60€**
Citron vert, fruit de la passion, gingembre, orange sanguine

JOMO 33CL — **4,60€**
Pêche hibiscus, grenade litchi, menthe citron gingembre ou passion citron vert

CLUB MATÉ 33CL — **4,60€**

SYMPLES 33CL — **4,60€**

DIABOLO 30CL — **3,00€**

SIROP À L'EAU 30CL — **2,00€**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	**1,90€**
CAFÉ ALLONGÉ	**2,10€**
DOUBLE EXPRESSO	**3,00€**
CAFÉ CRÈME	**3,00€**
CAFÉ NOISETTE	**2,10€**
CAPPUCCINO TRIPHASÉ	**5,00€**
THÉ DAMMANN	**4,50€**
CHOCOLAT CHAUD	**4,00€**

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX
CUISINE MAISON

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

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl / 50cl
GINETTE BLONDE	**4,60€ / 7,80€**
GOOSE IPA	**4,90€ / 8,40€**
TRIPLE KARMELIET	**4,90€ / 8,40€**
MONACO	**4,10€ / 7,60€**
PANACHÉ	**3,50€ / 6,00€**
SUPPLÉMENT SIROP	**0,50€**

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33CL
DE SÉLECTION LOCALE — **DE 5,50€ À 6,90€**

CIDRE ARTISANAL 30CL — **6,20€**

NOS VINS

VINS ROUGES

	12cl VERRE / 75cl BOUTEILLE
Château Farizeau côtes de Bordeaux AOP Bio	**5,50€ / 25€**
Syrah Prima Nature Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et naturel**	**5,50€ /25€**

VINS BLANCS

Château Farizeau Entre Deux Mers, AOP Bio	**5,50€ / 25€**
AOC Côtes-du-Rhône, de chez Oé, 70% Clairette, 20% Chardonay Prima Verra Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et Naturel**	**5,50€ / 25€**

VINS ROSÉS

Château Farizeau Bordeaux Rosé AOP Bio	**5,50€ / 25€**