

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
+ Dessert du jour ou à la carte **

17€ à 21€

MENU SALADE ET BOWL

Salade/bowl au choix,
+ Dessert au choix**

18,00€

MENU BURGER

Burger au choix,
+ Dessert au choix**

19,00€

MENU SANDWICH

Sandwich au choix
+ Dessert du jour

10,00€

MENU P'TIT DUR

Plat : Steak haché ou galette végé et frites
Boisson : sirop, diabolo ou jus de pomme
Dessert : Glace 2 boules ou cookie maison

11,00€

** Hors café gourmand et glace 3 boules

LES PLANCHES A PARTAGER

Charcuterie artisanale des Hautes-Alpes (Salaison du Champsaur) :
saucisson, jambon sec, coppa, assortiment de fromages régionaux (selon arrivage)

PLANCHE MIXTE DES BLEAUSARDS

PETITE

11,00€

GRANDE

16,00€

NOS SANDWICHS ET WRAPS

LE MORGON **5,50€**

Baguette artisanale, compotée d'oignons, chiffonade de coppa des Hautes-Alpes (Salaison du Champsaur)
avec pickles et salade de mesclun

LE VEG'ART **5,50€**

Wrap ou baguette artisanale, saisonnière de légumes marinés en brunoise sur son lit de salade avec sa
sauce miellée

CHICKEN WRAP **5,50€**

Wrap, aiguillettes de poulet rôti, tomates séchées, fromage de chèvre frais sur lit de mesclun avec sa sauce barbecue
maison

ASSIETTE DE FRITES **5,50€**

Frites maison

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 notre chef, entre 180g et 200g, sa sauce du moment, accompagnée de frites maison et son bouquet de salade

STEAK HACHÉ FRAIS 12,50€

Steak haché frais, haché par nos soins, accompagné de ses frites maison et son bouquet de salade

GALETTE VÉGÉ 12,50€

Galette végé fait maison accompagnée de ses frites maison et son bouquet de salade

SUGGESTIONS DU CHEF

TART'ARTE 15,00€

Steak haché façon bouchère, haché par nos soins, assaisonné avec sa sauce aux inspirations asiatiques, accompagné de sa boule de glace artisanale poivron/piment d'espelette, crispy de poireaux, servi avec ses frites maison et son bouquet de salade

ARANCINI 15,00€

Sphère croquante de risotto selon l'inspiration du chef sur sa mousseline de petits pois

CAMEMBERT RÔTI 11,00€

*Camembert rôti servi avec ses pommes de terres et sa salade
supplément charcuterie artisanale (Salaison du champsaur) 5,00€*

NOS BURGERS

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

LE MONTAGN'ART 16,00€

Bun's artisanal, compotée d'oignons, steak haché façon bouchère, haché par nos soins sur son lit de salade, son fromage montagnard fondu sur son rösti, lard grillé, salade et sauce barbecue maison

L'ALPIN 14,00€

Bun's artisanal, galette végé, compotée d'oignons, servi avec son fromage montagnard fondu et sa salade accompagnée de sa sauce barbecue maison

LE MR BURGER 15,00€

Bun's artisanal, steak haché façon bouchère, haché par nos soins, pickles, compotée d'oignons sur son lit de mâche, sa brunoise de tomates et son fondant double cheddar, nappé de sa sauce cocktail maison

NOS SALADES ET BOWL

BUDD'HA BOWL'ART 14,00€

Riz basmati vinaigré, pois chiches miellés, légumes croquants, ananas caramélisé au poivre de sichuan, haricots rouges et graines de lin

LA CÉS'ART 15,00€

Salade césar revisitée, filet de poulet et œuf frit, tomates séchées, croûtons, sur son lit de salade avec sa sauce césar maison

NOS DESSERTS ET GLACES

CAFÉ GOURMAND 7,00€

*Trois assortiments de desserts maison
(Supplément 0,50€ pour un cappuccino ou un thé)*

DESSERTS DU JOUR 5,50€

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

COUPE DE GLACE

Glace artisanale des Hautes-Alpes

1 boule 2,80€

2 boules 5,00€

3 boules 6,90€

Supplément chantilly maison 0,50€

Supplément boule de glace 2,80€

ENTREES PLATS SALADES BURGERS ET DESSERTS

NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Evian / Vittel 50cl.....	3,50€
San Pellegrino 50cl.....	3,50€
Perrier 50cl.....	3,50€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta orange, Schweppes agrumes, 7 Up 33cl.....	3,70€
 Jus Zenat Bio (tomate, cassis, fraise/banane, mangue/passion, poire, pomme, orange) 20cl.....	4,00€
 Lemonaid + Bio (citron vert, fruit de la passion, citron gingembre) 33cl.....	4,50€
 ChariTea + Bio (green, red, maté) 33cl.....	4,50€
Zenat (infusion hibiscus/menthe, infusion menthe/ortie, thé citron) 33cl.....	4,50€
Diabolo 30cl.....	3,00€
Sirop à l'eau 30cl.....	2,00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,90€
Café allongé	2,00€
Double expresso	2,50€
Café crème	2,50€
Café noisette.....	2,00€
Cappuccino triphasé	5,00€
Thé Dammann.....	4,50€
A l'ardoise	
Chocolat chaud	4,00€



BIÈRES PRESSION


Bud 25cl.....	3,90€
50cl.....	6,50€
Goose IPA 25cl.....	4,00€
50cl.....	7,00€
Triple Karmeliet 25cl.....	4,50€
50cl.....	8,00€
Monaco 25cl.....	4,00€
50cl.....	7,00€
Panaché 25cl.....	3,50€
50cl.....	6,00€
Supplément sirop.....	0,50€

BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bières de sélection locale 33cl.....	5,50€ à 6,50€
 Cidre artisanal Bio (Mauret bio) 33cl.....	6,00€

VINS EN BOUTEILLES

● Vins rouges	verre	carafe	bouteille**
• Touraine Gamay Domaine du Bouc AOC.....	4,50€	15€	20€
• Saumur Champigny Valenget AOC.....	4,50€	15€	20€
● Vins rosés	verre	carafe	bouteille**
• Côtes-de-Provence Le clocher AOP.....	4,50€	15€	20€
• Tendance Île de Beauté IGP.....	4,50€	15€	20€
● Vins blancs	verre	carafe	bouteille**
 • Le Voyage Extraordinaire Muscadet AOP.....	4,50€	15€	20€
• Domaine du Tariquet Côtes-de-Gascogne IGP.....	4,50€	16€	22€

** Verre : 12,50cl
Carafe : 50cl
Bouteille : 75cl

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