

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**

18,50€

MENU BURGER

Burger au choix
+ Dessert au choix**

19,00€

MENU SANDWICH

Sandwich au choix
+ Dessert au choix**

10,00€

MENU P'TIT DUR

Plat : Steak haché ou galette végé ou tenders de poulet 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 affinés (selon arrivage)

PLANCHE MIXTE DES BLEAUSARDS

PETITE

11,00€

GRANDE

16,00€

NOS SANDWICHS ET WRAPS

LE MORGON **5,50€**

Baguette artisanale, oignons rôtis, chiffonnade de coppa ou rosette des Hautes-Alpes (Salaison du Champsaur) avec pickles et salade

LE VEG'ART **5,50€**

Wrap, tomates séchées, légumes croquants de saison sur son lit de salade et de chèvre frais miellé

CHICKEN WRAP **5,50€**

Wrap, aiguillettes de poulet frit, tomates séchées, fromage de chèvre frais sur son lit de salade avec sa sauce barbecue maison

ASSIETTE DE FRITES **5,50€**

Frites maison
Supplément lard + sauce fromagère 1,50€

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, sa sauce du moment, accompagnées de frites maison et de son bouquet de salade

STEAK HACHÉ FRAIS 12,50€

Steak haché frais, haché par nos soins, accompagné de ses frites maison et de son bouquet de salade
Supplément œuf (steak à cheval) 2€

GALETTE VÉGÉ 12,50€

Steak haché végétal façon falafel fait maison accompagné de ses frites maison et de son bouquet de salade

SUGGESTIONS DU CHEF

CHAMPSOUILLETTE 15,00€

Saucisse artisanale des Hautes-Alpes accompagnée de sa purée de pomme de terre et de son jus

RISOTTO DES SOUS-BOIS 15,00€

Risotto crémeux aux champignons du moment et son œuf parfait supplément coppa 4€

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. (Mayonnaise maison supplément 1€)

LE MONTAGN'ART 16,00€

Bun's artisanal, steak haché frais, haché par nos soins, avec son émincé de salade, son fromage montagnard fondu, lard grillé et sauce crème d'oignon fumé

L'ALPIN 14,00€

Bun's artisanal, galette végété, avec son émincé de salade, son fromage montagnard fondu et sauce crème d'oignon

SMASH BURGER 15,00€

Bun's artisanal, steak haché frais, haché par nos soins, avec son émincé de salade, sauce burger, pickles et son cheddar fondant

PULLED PORK 15,00€

Bun's artisanal, éfiloché de porc sauce barbecue, avec son émincé de salade, épice cajun et son cheddar fondant

NOS SALADES ET BOWL

BUDD'HA BOWL'ART 14,00€

Riz vinaigré, fève edamame, fruit de saison, pousse de soja et graine de lin

LA CÉS'ART 15,00€

Salade César revisitée, aiguillette de poulet frit, tomates séchées, croûtons, lard grillé, œuf mollet et copeaux de parmesan sur son lit de salade et sauce César

LA CHEVR'ART 14,00€

Salade de chèvre pané, lardons, noix, vinaigrette de miel et chips de pomme

NOS DESSERTS ET GLACES

CAFÉ GOURMAND 7,00€

Trois assortiments de desserts maison

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

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