

## À LA CARTE

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

Retrouvez-nous sur les réseaux !



À partager !

**PETITE PLANCHE 13€**  
Charcuterie et fromage affiné

**GRANDE PLANCHE 17€**  
Charcuterie et fromage affiné

**ASSIETTE DE FRITES 5,50€**  
Supplément sauce fromage +1,50€

### NOS BURGERS

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

**COLORADO PROVENCAL 15€**  
Bun's artisanal, steak haché, haché par nos soins, aioli, relish basilic, cheddar rouge et coppa (supplément steak haché + 5€)

**GOAT 'ART BURGER 14,90€**  
Bun's artisanal, mayonnaise miellé, tomate provençal, chèvre pané au noix

**CHICKEN SUN RISE 16€**  
Bun's artisanal, filet de poulet pané avec la panure secrète de la cheffe au paprika fumé, avocado cream, mayonnaise chimichurri, cheddar rouge

**VAUDOUE BURGER 16€**  
Bun's artisanal, effiloché de veau, sauce tonato, mozzarella fumée

### NOS PLATS ET VIANDES

**PLAT DU JOUR DE 11€ À 18€**  
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

**STEAK HACHÉ FRAIS 12,50€**  
Steak haché frais, haché par nos soins, accompagnée de ses frites maison et son bouquet de salade (supplément oeuf au plat +2€)

**LA PIÈCE DU BOUCHER DE 15€ À 21€**  
Pièce de viande sélectionnée par notre chef, sa sauce du moment, accompagné de frites maison et son bouquet de salade

**TARTARE DE BŒUF (PRÉPARÉ) 16€**  
Steak haché frais, haché par nos soins, jaune d'oeuf, ciboulette, câpres, cornichon, oignon

**Nos suppléments sauce 1€**  
mayonnaise  
mayonnaise chimichurri  
mayonnaise miellé  
aioli



NOS SUGESTIONS

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

**AVOCADO TOAST** 🌿 **14€**  
Pain brioché artisanal toasté, avocat, accompagné de son œuf mollet, sa sauce bénedicte et d'oignon frit (supplément lard +1,50€)

**BURRATA BAYOU** 🌿 **15€**  
Burrata, légumes du soleil confits, croûtons (supplément jambon cru + 4€)

NOS SALADES

**FET'ART** **16€**  
Salade, jambon cru, olive, tomate séchées, feta à la truffe, oignons frits, œuf mollet

**LA CES'ART** **15,90€**  
Salade César revisitée, filet de poulet pané, tomates séchées, croûtons, lard grillée, œuf mollet et copeaux de parmesan sur son lit de salade et sauce César

**LA CHEVR'ART** **14,50€**  
Salade salade, chèvre pané au noix, lardons, noix, vinaigrette de miel et chips de pomme

**POK'ART** 🌿 **14,50€**  
Pâte torsadé, tagliatelle de concombre, betterave chiogga, mangue, edamane, tomate, oignons frits, sauce yaourt citronné

NOS DESSERTS

**DESSERTS MAISON** **DE 5,50€ À 7,50€**  
Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine

**CAFÉ GOURMAND** **8,50€**  
3 assortiments de desserts maison (thé gourmand +2€)

**GLACES** **2,80€ / 5€ / 6,90€**  
1 boule / 2 boules / 3 boules (supplément chantilly +0,50€)

**VERTICAL'ART CRÉATION GIVRÉE** **DE 8,90€ À 9,50€**

NOS MENUS

**MENU P'TIT DUR (-10 ANS)** **11€** **MENU DU JOUR** **DE 14€ À 23€**  
Steak haché, petit falafel ou tenders de poulet et frites  
Plat du jour + Dessert du jour

Boisson : sirop, diabololo ou eau  
**MENU BURGER** **19€**  
Dessert : mousse au chocolat, fromage blanc  
Burger au choix + Dessert au choix\*\*  
granola, fusée

**MENU SANDWICH** **10€** **MENU SALADE ET BOWL** **19€**  
Sandwich au choix + dessert au choix\*\*  
Salade au choix + Dessert au choix\*\*

\*\*Hors café/Thé gourmand, glace 3 boules et Vertical'Art création givrée

Sandwiches

**BLEAU'ART** **5,50€**  
baguette artisanale, jambon cru ou coppa, cream cheese, salade, tomates séchées (supplément comté + 1€)

**LE VEG WRAP** 🌿 **5,50€**  
Wrap, chèvre pané, tomates séchées, légumes croquants de saison sur son lit de salade et chèvre frais miellé

**TUNA'MELT** **5,50€**  
Pain de mie, miette de thon, cheddar rouge, tomate

**CHICKEN WRAP** **5,50€**  
Wrap, tenders de poulet, tomates séchées, fromage de chèvre frais sur lit de salade avec sa sauce tomate provençale maison

BRUNCH TOUS LES SAMEDIS ET LES DIMANCHES DE 11H À 15H

🌿 PLAT VÉGÉTARIEN

# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

**EAU** 50CL 3,50€  
Vittel, Evian, San Pellegrino, Perrier

**EAU** 1L 5,50€  
Evian, San Pellegrino

**SODA** 33CL 3,70€  
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta  
orange, Schweppes agrumes, Seven Up,  
Ice Tea

**JUS DE FRUITS** 20CL 4,00€  
Tomate, mangue, fraise, framboise,  
pomme, poire, orange

**CHARITEA** 33CL 4,50€  
Green, red, mate

**LEMONAID** 33CL 4,50€  
Citron vert, fruit de la passion, citron  
gingembre

**SYMPLES** 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** 4,50€

**CHOCOLAT CHAUD** 4,00€



## NOS BIÈRES PRESSION

**BUD** Demi 25cl / Pinte 50cl / Girafe 2L 4,20€ / 6,50€ / 29€

**GOOSE IPA** 4,90€ / 8,00€ / 33€

**TRIPEL KARMELIET** 4,50€ / 8,00€ / 31€

**MONACO** 4,00€ / 7,00€

**PANACHÉ** 3,50€ / 6,00€

**SUPPLÉMENT SIROP** 0,50€

## BIÈRES ET CIDRES

**BIÈRES ARTISANALES** 33CL  
**DE SÉLECTION LOCALE** DE 6€ À 7€

**CIDRE ARTISANAL** 30CL 6,00€

## NOS VINS

**VINS ROUGES** 12cl / 75cl  
VERRE / BOUTEILLE

Chinon Marc Brédif A.C.C. 5,50€ / 26€

CJVT Côtes-du-Rhône villages Plan-de-Dieu A.O.C. 4,50€ / 22€

SAUMUR CHAMPIGNY VALENGENET A.O.C. 4,50€ / 20€

**VINS BLANCS**  
VEZELAY Bourgogne Domaine Camu Frères A.V.C. 5,50€ / 26€

Sauvignon Blanc Les Deux Tours Baron de Ladoucette 4,50€ / 22€

XVIII Saint-Luc Moelleux Plaimont / Côtes de Gascogne 4,50€ / 20€

**VINS ROSÉS**  
Côtes de Provence Vallombrosa cuvée Prunelle A.O.P. 4,50€ / 20€

Côtes de Provence Le clocher A.O.P. 4,50€ / 20€

Ile de beauté IGP 4,50€ / 20€



À LA CARTE

NOS GLACES

**1 BOULE 2,80€**  
Parfum au choix

**2 BOULES 5,00€**  
Parfums au choix

**3 BOULES 6,90€**  
Parfums au choix

NOS PARFUMS

Vanille  
Chocolat  
Café  
Caramel beurre salé  
Pistache  
Banane  
Fraise

Rhum Raisin  
Noix de coco  
Sorbet citron  
Sorbet framboise  
Sorbet ananas  
Sorbet abricot  
Sorbet pêche de vigne



NOS CRÈMES GLACÉES

**DAME BLANCHE 8,90€**  
Crème glacée vanille, sauce chocolat, meringue et amandes éfilées

**CAFE LIEGEOIS 8,90€**  
Crème glacée café, crème glacée vanille, café chaud, chantilly

**CHOCOLAT LIEGEOIS 8,90€**  
Crème glacée chocolat, crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly

**BANOFEE 9,90€**  
Crème glacée banane, crème glacée caramel beurre salé, topping caramel, éclats de noix de pécan et chantilly

**FRAISE MELBA 9,90€**  
Crème glacée fraise, crème glacée vanille, coulis fraise, fraise fraîche, chantilly et meringue

**LA ZOUK 9,90€**  
Crème glacée banane, rhum raisin, noix de coco, chantilly, coco rapée torréfiée

**VERGER 9,90€**  
Sorbet abricot, sorbet framboise, sorbet pêche de vigne, miel et chantilly

Supplément chantilly  
+0,50€

