ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7
Avenue Pierre Mendès France
45140 Saint Jean de la Ruelle

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

SERVICE RESTAURATION
Semaine : 12h - 14h30 puis 19h - 22h00
Weekend : 12h - 15h

www.orleans.vertical-art.fr

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 ou pas !

PETITE PLANCHE **13,00€**
Charcuteries et fromages affinés
(Possibilité de la faire en version veggie)

GRANDE PLANCHE **19,00€**
Charcuteries et fromages affinés
(Possibilité de la faire en version veggie)

ASSIETTE DE TAPAS **8,00€**
crevettes torpedo, samoussa, nems, sauce chili

ASSIETTE DE FRITES **5,50€**
Supplément sauce fromage +2,50€

NOS BURGERS

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

BURGER D'ARLET **16,00€**
Bun artisanal, escalope de poulet mariné tandoori, banane plantain frit, coleslow, tomate, salade, sauce du chef

BURGER CLASSIC'ART **16,00€**
Bun artisanal, steak haché, confit d'oignon au porto, tranche de lard, cheddar, sauce du chef
(supplément steak haché + 5€)

BURGER VÉGÉ **16,00€**
Bun artisanal, galette végé, confit d'oignon au porto, cheddar, sauce du chef

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR **DE 13,00€ À 18,00€**
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

STEAK HACHÉ FRAIS **15,00€**
Steak haché frais (haché par nos soins), accompagnement du jour *(supplément œuf 2€)*

GALETTE VÉGÉ **14,00€**
Galette végétarienne maison: flocons d'avoine, légumes du marché épicés, accompagnement du jour

LA PIÈCE DU BOUCHER **DE 16,50€ À 19,50€**
Pièce de viande sélectionnée par notre chef, sa sauce du moment, accompagnement du jour

CARPACCIO DE BŒUF ANGUS
16,00€
Demandez nous la recette du moment ! Servi avec frite et salade

OU

TARTARE DE BŒUF **18,00€**

Nos suppléments sauce **1€**
Mayonnaise, mayonnaise sriracha, creamy façon deluxe

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX · CUISINE MAISON

NOS SUGGESTIONS

RISOTTO DE GAMBAS — **17,00€**
Risotto crémeux aux gambas flambées au rhum vieux

TAGLIATELLES AU 2 SAUMONS — **17,00€**
Tagliatelles fraîches, saumon frais et saumon fumé, crème à l'aneth

NOS SALADES

LA CES'ART — **16,00€**
Salade césar revisitée, tenders de poulet , tomates , croûtons, lard grilé, œuf mollet et copeaux de grana padano et sauce césar

LA CHEVR'ART — **16,00€**
Salade, œuf mollet, toast de chèvre, noix, figues moelleuses, tomates, lards grilé

ALP'ART — **16,00€**
Salade, melon, œuf mollet, melon, mozzarella, graines de tournesol tomate et jambon cru

POKE BOWL — **16,00€**
Quinoa, gravelax de saumon, sauce chien, tomate, maïs, olive, œuf mollet

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-10 ANS) — **11€**
Steak Haché, smash burger ou petit falafel avec frites
Boisson : sirop, diabolo ou eau
Dessert : cookie, fromage blanc, glace

MENU SANDWICH — **12€**
Sandwich au choix + dessert au choix**

MENU DU JOUR — **DE 18€ À 23€**
Plat du jour + Dessert du jour

MENU BURGER — **22€**
Burger au choix + Dessert au choix**

MENU SALADE — **21€**
Salade au choix + Dessert au choix**

*** Mousse au chocolat, fontainebleau, flan coco ou 2 boules de glace*

Sandwiches

CHICKEN WRAP — **5,50€**
Wrap, cream cheese, poulet tandoori, salade, crudités

LE VEG WRAP — **5,50€**
Wrap, cream cheese, crudités, salade

BLEAU'ART — **5,50€**
Pain, salade, réduction balsamique, huile d'olive, charcuterie du moment

PLAT VÉGÉTARIEN

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Touche Sucrée

À LA CARTE

CLASSIQUE

DESSERTS MAISON — **DE 5,50€ À 7,00€**
Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine

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

NOS GLACES

1 BOULE 2,80€	2 BOULES 5,00€	3 BOULES 6,90€
Parfum au choix	Parfums au choix	Parfums au choix

NOS PARFUMS

Vanille
Chocolat
Café
Caramel beurre salé
Pistache
Banane
Fraise
Rhum Raisin
Noix de coco
Sorbet du moment

NOS CRÈMES GLACÉES

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

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

Supplément chantilly
+0,50€

NOS CRÊPES

Sucre 4,50€
Nutella 5€
Miel 5€
Confiture 5€
Caramel 5€

Selon la saison les mercredis, samedis et dimanches à partir de 15h jusqu'à 19h