ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7
6 Bd de Clichy, 75018 Paris

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

SERVICE RESTAURATION
Le midi : 12h - 15h
Le soir : 19h30 - 23h

www.pigalle.vertical-art.fr

Vertical'Art

La Carte

www.vertical-art.fr

NOS SANDWICHS

LE PRINCE — **6,50€**
Jambon Prince de Paris à la fleur de sel, cheddar, cream cheese à la cébette, pousses d'épinard

LE MARIN — **6,50€**
Miettes de thon, sauce tartare, batavia

LE VÉGÉTAL — **6,50€**
Tofu fumé, carottes marinées, houmous, roquette

NOS DESSERTS

NOS GAUFRES MAISON

Sucre glace	**4,50€**
Chocolat	**5,50€**

NOS GLACES & SORBETS

Maison "ANTOLIN", maitre artisan glacier

Vanille tradition, Chocolat craquant, Pistache, Framboise, Citron vert, Noix de coco

1 boule	**3€**
2 boules	**4,50€**
3 boules	**5,50€**

NOTRE CRUMBLE — **6€**
Aux fruits de saison

NOTRE FONDANT CHOCOLAT — **6€**
Coulis de caramel et chantilly

NOS DESSERTS DU JOUR — **DE 4€ à 6€**

Demandez ce que nous vous avons préparé en vitrine

Supplément chantilly +1€

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-12 ANS) — **11€**
Steak haché de boeuf charolais ou steak de lentilles, frites maison
Boisson : eau, soda ou sirop à l'eau
Dessert : gaufre sucre ou chocolat ou boule de glace au choix

MENU DU JOUR — **17€**
Plat du jour + dessert du jour

NOS RENDEZ-VOUS

TOUS LES WEEK-ENDS --- DE 11H À 16H --- BRUNCH
BRU NCH

BRUNCH

BRUNCH TOUS LES WEEK-ENDS
DE 11H À 16H
DEMANDEZ-NOUS LA CARTE ET PENSEZ À RÉSERVER !

PLAT VÉGÉTARIEN

À LA CARTE

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

Retrouvez-nous sur les réseaux !

Vertical'Art
NEVER STOP CLIMBING

La Carte

SUR LE POUCE

FRITES MAISON — **5,50€**
Option : sauce cheddar Wyke ou sauce cheddar Vegan +1,50€

RÊVE ORANGE — **8€**
Patate douce rôtie, yaourt grec aux herbes, sumac

CHICON CHIC — **7€**
Jambon serrano, endives braisées au miel, cerneaux de noix

LA SOUSOUPE — **6€**
Une soupe aux légumes de saison, croûtons maison

PETITE PLANCHE — **14€**
Charcuterie et/ou fromages

GRANDE PLANCHE — **22€**
Charcuterie et/ou fromages

Toute notre charcuterie est rigoureusement sélectionnée et nos fromages AOP

HOUMOUS — **7€**
Houmous maison, pois chiches grillés, chips de tortilla

NOS BURGERS

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

SMASH'BROS — **16€**
Pain burger, steak haché de bœuf charolais, confit d'échalote, sauce secrète, cornichons, cheddar

POPEYE — **14€**
Pain burger vegan, steak de lentilles maison, persillade, champignons de Paris, pousses d'épinard

KEUFRIT — **15€**
Pain burger, blanc de poulet frit, cheddar, spicy mayo, oignon rouge, batavia

LE BURGER DU MOIS — **à partir de 16€**
La recette change, mais c'est toujours un régal !

NOS SUGGESTIONS

LE QUOTIDIEN — **à partir de 13€**
En fonction de l'humeur de la cuisine

OH HISSE — **13€**
Saucisse de région, purée de pommes de terre maison, jus de viande, échalotes frites

RISOTTOMNE — **13€**
Risotto au butternut, copeaux de parmesan, émulsion verte, noix

QUICHE VEGGIE — **13€**
Quiche végétarienne crémeuse, pâte briochée aux légumes de saison

LA PIECE DU BOUCHER — **DE 16€ À 21€**
Pièce de viande de boeuf selon arrivage, pommes de terre grenaille, sauce aux poivres

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU Vittel, San Pellegrino	3,50€
SODA Coca-cola, Coca-cola zéro	4,00€
JUS DE POMME BIO	4,50€
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ	5,00€
LEMONAID + BIO Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre	4,50€
THÉ GLACÉ / CITRONNADE MAISON	4,50€
CLUB MATÉ	5,00€
KEF BIO Kéfir de fruits hibiscus	5,00€
DIABOLO	3,00€
SIROP À L'EAU	2,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2,00€
CAFÉ RISTRETTO	2,00€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
CAFÉ AMERICANO	2,00€
CAFÉ CRÈME	3,00€
GRAND LATTE	4,00€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
THÉ, INFUSION	4,50€
CAPPUCCINO	5,00€
MOCACCINO	5,00€
CAFÉ FRAPPÉ	5,00€

HAPPY HOUR

SODA	3,00€	
VINS	4,00€	Le verre
BLONDE	5,00€	La pinte
BLANCHE	6,00€	La pinte
TRIPLE	6,00€	La pinte
IPA	6,00€	La pinte
SPRITZ	6,00€	Le verre

Prix net / Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.
Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas.

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl / 50cl
BUD	4,00€ / 6,50€
GINETTE BLANCHE BIO	4,50€ / 7,50€
TRIPEL KARMELIET	5,00€ / 8,50€
IPA	5,00€ / 8,50€
MONACO / PICON	4,00€ / 7,00€
PANACHÉ	4,00€ / 6,50€
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES DE SÉLECTION LOCALE — 6,50€
Demandez à l'équipe ce que nous vous avons séléctioné !

BIÈRE DE LA SEMAINE — 5,50€
Demandez à l'équipe l'identité de cette magnifique bière !

CIDRE ARTISANAL BIO — 6,50€
Appie : Demandez à l'équipe les types de cidre disponibles !

VINS 100% EN DIRECT DU VIGNERON

VINS ROUGES

VERRE / 50CL / BOUTEILLE

- Pinot Noir - Domaine Briet, Loire,
VDF - Cépage : 100% Pinot noir
4,50€ / 14€ / ---

- Petit Gascon - Châteaux Montus et Bouscassé, Sud Ouest
HVE - Cépages : Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
5€ / 18€ / 24€

- La Mère - La Famille K, Beaujolais AR -
Cépage : 100% Gamay
5€ / 18€ / 24€

- Bob Singlar - Domaine de la Mongestine, PACA
NAT&BIO - Cépages : 30% Pinot, 30% Merlot, 20% Marselan, 20% Roussane
26€

VINS BLANCS

- Sauvignon Blanc - Domaine Biet, Loire
AR - Cépage : 100% Sauvignon blanc
4,50€ / 14€ / ---

- Le Mas Vessière - Chateau Vessière, Languedoc
NAT&BIO - Cépages : 70% Grenache blanc, 30% Muscat
5€ / 18€ / 24€

- Le Secret - Chateau Fontenay, Loire
HVE - Cépages : Chenin, Chardonnay
5,50€ / 19€ / 26€

VIN ROSÉ

Aure - Maison Ventenac, Languedoc
AR - Cépages : 70% Cabarnet Sauvignon, 20% Grenache, 10% Syrah
4,50€ / 16€ / 22€

PROSECCO

Prosecco Frizzante - Terre dei buth,
Alpes du sud BIO - Cépage : 100% Glera
6€ / --- / 26€

SPRITZ — 8€