ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7
41 Rue des Glairons 38400 Saint-Martin-d'Hères

Vertical'Art

NEVER STOP CLIMBING

La Carte

SERVICE RESTAURATION
La semaine : 12h - 14h15 puis 19h - 22h15
Le weekend : 12h - 15h

www.grenoble.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

TAPAS

HOUMOUS ET PAIN PITA MAISON	**4,50€**
TARTINADE TOMATES SÉCHÉES & AIL	**4,50€**
TAPENADE D'OLIVE NOIRES & VERTES	**4,50€**
TAPAS DU MOMENT	**4,50€**
ASSIETTE DE FRITES	**5€**

À partager ou pas !

PLANCHE MIXTE 12€
Charcuteries & Fromages

PLANCHE DES CONNAISSEURS 22€
Charcuterie, fromage et assortiment de tapas

NOS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade. Les Bun's artisanaux proviennent de la "Maison Lenoir".

LE CLASSIQUE 14€
Steak haché (160gr), Abondance, salade, oignon rouge, sauce burger maison

LE FUM'ART 15€
Steak haché (160gr), Brézain fumé, salade et compotée d'oignons au vinaigre de Xeres, mayonnaise relevée au piment fumé (Chipotle)

LE PULLED PORK BBQ 15€
Pulled Pork (éffiloché de porc), coleslaw maison, sauce barbecue à la bière

LE VEGGIE BURGER 14€
Steak végé maison façon falafel, Abondance, crudités variés, sauce yaourt à la grecque & herbes fraiches

NOS SUGGESTIONS

PLAT DU JOUR DE 14€ À 19€
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

PIÈCE DU BOUCHER DE 15€ À 19€
Selon arrivage !

HACHÉ FRAIS OU STEAK VÉGÉ 13€

RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX LÉGUMES 14,50€
Epeautre cuit facon risotto, légumes poêlés et crème d'échalotte

CÔTE DE COCHON CONFITE 16€
Côte de cochon «Capelin », cuisson basse température, jus réduit à l'ail fumé, purée et légumes de saison

SUR LE POUCE

PITA VÉGÉ — 6,50€
Pain pita maison, smashed falafels, julienne de légumes, sauce yaourt à la grecque citron & herbes fraîches

CROQUE-MONTAGNARD — 6,50€
Pain de campagne, beurre, jambon aux herbes des Bauges, Morbier

QUICHE DU MOMENT — 4€

SALADES & BOWLS

LA GRENOBLOISE — 14€
Salades mélangés et julienne de légumes, viande des Grisons, bleu du Vercors et noix. Vinaigrette moutarde à l'ancienne

LE BOWL ISÉROIS — 14€
Quinoa-Boulgour-Petit Épeautre, Gravlax de truite au wasabi et baies roses, crudités de saison, Œuf marbré, échalotes frites, vinaigrette au sirop d'érable

NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR — 5,50€
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — 7,50€
3 assortiments de desserts maison

MOELLEUX CŒUR COULANT DUO DE CHOCOLATS « VALRHONA » — 7€
Avec sa crème anglaise
(uniquement pendant les horaires de service,10 minutes de cuisson, mais croyez-nous, ca en vaut la peine...)

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-10 ANS) — 12€
Steak haché ou Pita falafel ou plat du jour (portion adaptée), frites et/ou légumes
Boisson : sirop, diabolo ou jus de fruits
Dessert

MENU DU JOUR — 17€
Plat du jour + Dessert maison*

MENU SUR LE POUCE — 11€
Sandwich + dessert maison*

MENU BURGER — 19€
Burger au choix + dessert maison*

MENU SALADE ET BOWL — 19€
Salade au choix + Dessert maison*

**Hors café/Thé gourmand, Coulant choco +1,50€*

PLAT VÉGÉTARIEN

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX — CUISINE MAISON

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

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

SODA 33CL — **3,70€**
Coca-cola, Coca-cola Zero, Orangina

JUS DE RÊVE 25CL — **4,00€**
Orange, Pomme, Annanas, Abricot, ACE, Multifruits, Tomate

CHARITEA 33CL — **4,50€**
Mate aux agrumes - The Noir au citron - Rooibos aux fruits de la passion

LEMONAID 33CL — **4,50€**
Citron Vert - Orange Sanguine - Fruit de la Passion

SYMPLES 33CL — **4,30€**
Energisante - Relaxante - Détoxifiante

DIABOLO 30CL — **3,00€**

SIROP À L'EAU 30CL — **2,00€**

BOISSONS CHAUDES

Notre café Honduras BIO est torréfié localement par "CAFES FRAICA"

CAFÉ EXPRESSO — **1,90€**

CAFÉ ALLONGÉ — **2,00€**

DOUBLE EXPRESSO — **3,00€**

CAFÉ CRÈME — **3,00€**

CAFÉ NOISETTE — **2,00€**

CAPPUCCINO TRIPHASÉ — **5,00€**

THÉ DAMMANN — **4,50€**
Earl Grey, Thé vert à la menthe, Roobois Citrus, Mandarin Jasmin, Thé noir aux agrumes

CHOCOLAT CHAUD — **4,00€**

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

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
FACE NORD - L'ARÊTE BONDE - 4,8°	3,50€	6,50€
GALIBIER MATCHUT IPA INDIAN PALE ALE - 6°	3,90€	7,50€
AMBRÉE DU MOMENT AMBRÉE OU ROUSSE	3,70€	7,00€
VOIR LA VIE EN TRIPLE - BRASSERIE DU LOUP BLANC BIÈRE TRIPLE - 8°	3,90€	7,50€

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES DE SÉLECTION LOCALE — **5,90€**

CIDRES ARTISANAUX BIO — **5,90€**
"Fils de Pomme"

NOS VINS

VINS ROUGES — 12,5 CL/ 50CL /BOUTEILLE
AOP Côtes du Vivarais - "C6" Domaine RIDAO
4,50€ / 16€ / 22€

VINS BLANCS
AOP Chignin Bergeron - Yves GIRARD MADOUX
4,50€ / 16€ / 22€
AOP Vin De Savoie Abymes - Cuvee Gastronomie
4€ / 14€ / 18€

VINS ROSÉ
IGP Pays d'Oc - Perle des Anges
4€ / 14€ / 18€

Vertical'Art

La Carte

www.vertical-art.fr