

## 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

<b>HOUMOS MAISON CITRONNÉ</b>	4,50 €
<b>MUHAMMARA (TARTINADE DE CAROTTES)</b>	4,50 €
<b>TAPAS DU MOMENT</b> RDV AU BAR POUR DÉCOUVRIR LA NOUVEAUTÉ DE LA SEMAINE !	4,50 €
<b>ASSIETTE DE FRITES</b>	5 €
<b>SAUCISONS SECS RÉGIONAUX</b>	7 €

À partager ou pas !

**PLANCHE VÉGÉ** 12€  
Fromages & Assortiment de tapas

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** 12€

\* PLANCHES DISPONIBLES UNIQUEMENT LE SOIR

## NOS BURGERS

**SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE**  
**TOUS NOS BURGERS SONT DÉCLINABLES EN VERSION VÉGÉTARIENNE**  
Steak végétal maison (haricots rouges, feta, persil, chapelure & oeuf)

<b>LE CLASSIQUE 2.0</b>	15,50€
Steak haché (160gr), salade, Abondance, pickles d'oignons, sauce cocktail aux herbes	
<b>LE CHAMPI'ON</b>	16€
Steak haché (160gr), crème de champignons, emmental, lamelles de champignons snackées, salade	
<b>L'ART &amp; LA MANIÈRE</b>	16,50€
Steak haché (160gr), crème moutarde à l'ancienne, Brézain (fromage fumé), lard grillé, confit d'oignons, cornichons	

## NOS SUGGESTIONS

**PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE)** DE 15€ À 17,5€  
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

**PIÈCE DU BOUCHER** DE 16€ À 20€

Une pièce de viande origine Rhône-Alpes et une nouvelle sauce chaque semaine, toujours accompagnée de frites maison et de salade !

**HACHÉ FRAIS** OU STEAK VÉGÉ

13€

**CÈPES-PARTY**

14€

Mezze maniche (pâtes), crème de cèpes, copeaux de parmesan

*Version carne : Supplément aiguillettes de poulet +2€*

**LE FISH**

16,50€

Filet d'aiglefin au poivre de timut, riz noir, curry de légumes de saison

**LE MAGRET**

18€

Demi magret de canard, sauce vin rouge & fruits rouges, écrasé de pommes de terre & éclats de marrons

PLAT VÉGÉTARIEN

PLAT SANS GLUTEN



SUR LE POUCE

<b>WRAP VÉGÉ</b>	8€
Tortilla à la tomate, falafels, crudités du moment <i>Sauce au choix : Yaourt &amp; herbes ou Tahini &amp; sirop d'érable</i>	
<b>LA TARTINE</b>	8€
Pain de campagne, sauce yaourt & ail, butternut & saint marcellin <i>Version carne : Supplément jambon aux herbes + 0,50€</i>	
<b>QUICHE DU MOMENT</b>	4€

SALADES

<b>LA VERCORS</b>	16€
Salade verte, lamelles d'endives, toasts Bleu du Vercors, pickles de poire, noix torréfiées, vinaigrette thym & miel	
<b>SNOW BOWL</b>	15,50€
<i>Au choix : Poulet ou falafels maison</i> Sarrasin aux épices et raisins secs, légumes de saison rôtis, févettes à la sauce soja, pickles d'oignons rouges, sauce yaourt, tahini, sirop d'érable & citron vert	

NOS DESSERTS

<b>DESSERTS DU MOMENT</b>	5,50€
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	7,50€
Assortiment de 3 desserts maison	
<b>MOELLEUX CŒUR COULANT DUO DE CHOCOLATS « VALRHONA »</b>	7,50€
& sa boule de glace vanille. Servi uniquement pendant les horaires de service, cuit sur commande (10 minutes de cuisson environ, mais croyez-nous, ça en vaut la peine...)	
<b>GLACES ARTISANALES ALTILORE</b>	
(CHOCOLAT, VANILLE, NOIX DE COCO, FRAISE, PISTACHE, MANGUE-PASSION)	

**1 BOULE 2,50€**

**2 BOULES 4,00€**

NOS MENUS

<b>MENU DU JOUR</b>	20€
Plat du jour + Dessert maison*	
<b>MENU SALADE ET BOWL</b>	20€
Salade au choix + Dessert maison*	
<b>MENU BURGER</b>	20,50€
Burger au choix + Dessert maison*	
<b>MENU SUR LE POUCE</b>	12€
Wrap ou tartine + dessert maison*	

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

<b>MENU P'TIT DUR (-10 ANS)</b>	12€
Steak haché ou Wrap Végé + frites et/ou légumes	
<b>BOISSON</b>	
Sirop, diabolo, jus de fruits ou soda	
<b>DESSERT</b>	
Brownie, cookie ou boule de glace	

