



www.lemans.vertical-art.fr



ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7

30 Bld d'Estienne d'Orves
72100 Le Mans



SERVICE RESTAURATION

Semaine : 12h - 14h puis 19h - 22h
Weekend : 12h - 14h

www.lemans.vertical-art.fr



À LA CARTE

Produits frais et cuisine maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !



Soir & Weekend

À partager !

PLANCHE MIXTE "DUO" 15€ Assortiment de charcuteries et fromages, poisson fumé, pickles & crudités	HOUMOUS DU CHEF 6€ Classique ou revisité, selon l'inspiration du moment et accompagné de ses toasts maison !
PLANCHE MIXTE "QUATTO" 22€ Assortiment de charcuteries et fromages, poisson fumé, pickles & crudités	ASSIETTE DE FRITES OU SALADE 4,50€ ... une sauce au choix pour accompagner vos frites "maison"...
RILLETES SARTHOISES 6€ Servies avec ses toasts "tradition"	BEIGNETS DE LÉGUMES DE SAISON 7€ Bowl à partager... ou pas !

NOS ENTRÉES

LA P'TITE CAESAR 9€ Mesclun, aiguillettes de poulet du Maine panées "panko", coppa, oeuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons et sauce caesar maison
LE P'TIT BOWL & CO 8€ un nouveau p'tit bowl chaque semaine, suivant inspiration du Chef
LA PASTA ELÉONORA ABBAGNATO 8€ Pâte Radiatori, Burratinat, tomates cerises, coulis poivrons maison, coppa

NOS BURGERS

Pour chaque burger, on vous laisse choisir la version : boeuf haché, filet de poulet pané "Panko" ou galette végétale "maison" ! Tous nos plats sont accompagnés de frites maison (pommes de terre Agatha sarthoises) ou de mesclun "et d'une sauce au choix"

LE BASQUE 15€ Pain buns boulanger frais, brique de brebis au piments d'espelette, chorizo, piperade de poivrons, mesclun
LE GREEN LANTERN 15€ Pain buns boulanger frais, feta, sauce crème menthe et citron vert, avocat et pickles
LE TERIYAKI HAWAÏEN 15€ Pain buns boulanger, ananas caramélisés, sauce teriyaki maison, pickles de chou, sésame
LE SMOKY 15€ Pain buns boulanger frais, double cheddar, oignons rouges caramélisés, mesclun et sauce fumée maison
LE BURGER DE LA SEMAINE 15€ Pain buns boulanger frais, ... et pour le reste, une nouvelle surprise chaque semaine !

Les sauces du Chef
Ketchup,
crème de ciboulette
smoky
teriyaki
(Sauce supplémentaire : 0,50€)



SUGGESTIONS DU CHEF

PLAT DU JOUR 13,00€ À 17€
Demandez à notre chef la saveur du jour. (RDV sur Facebook tous les lundis pour découvrir les menus de la semaine)

TARTARE DE BOEUF FAÇON "BISTROT" 15,00€
haché de boeuf frais, condiment bistrot maison (cornichons, câpres, echalotes) ketchup maison et moutarde à l'ancienne

LA PIÈCE DU BOUCHER (250 G) 18€
Boeuf origine France : ... selon arrivage !

NOS SALADES

LA V'CAESAR 14€
Mesclun, aiguillettes de poulet du Maine panées "panko", Coppa, oeuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons et sauce caesar maison

LE BOWL & CO 14€
Un nouveau bowl chaque semaine, suivant inspiration du Chef

LA PASTA ELÉONORA ABBAGNATO 14€
Pâte Radiatori, Burratinat, tomates cerises, coulis poivrons maison, coppa

NOS SANDWICHS

ALABAMA STYLE 5,50€
Bun du boulanger, poulet émincé, sauce blanche fumée, pickles du moment, cheddar fumé, tomate et mesclun

LE CAP'TAIN HADDOCK 5,50€
Bun du boulanger, poisson fumé, pickles de salicorne maison, mesclun, sauce ciboulette

LE SPRING BREAK 5,50€
Baguette tradition, feta, houmous de petits pois, courgettes et concombre, mesclun

NOS DESSERTS

DESSERTS DU JOUR 5,50€
A découvrir en vitrine !

SALADE DE FRUITS FRAIS 4,00€
...et son sirop d'amande et badiane

CAFÉ GOURMAND 7€
Verrine de cheesecake, minestrone d'ananas, pâtisserie "douceur" du moment

LE BROOKIE 4,50€
Brownie "choco/noisettes et cacahuètes grillées" & cookies smarties

CHEESE-CAKE DU CHEF 5,50€
Selon l'inspiration du moment !

LES COOKIES DU CHEF 3,00€
Nutella, M&M's ou cookie du moment

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-12 ANS) 11€
Plat : Steak, jambon blanc ou nuggets maison/ frites et salade
Boisson : sirop ou diabolò
Dessert : cookie au choix

MENU DU JOUR DE 17€ À 22€
Plat du jour + Dessert au choix*** + boisson**

MENU BURGER 19€
Burger au choix + Dessert au choix*** + boisson**

MENU SANDWICH 11€
Sandwich au choix, boisson** + cookie au choix

MENU SALADE 18€
Salade au choix+ Dessert au choix*** + boisson**

** Eau, soda (sauf Lemonaid, Charitea et Symples), jus de fruits, bière Pelfarth 25 cl ou vin au verre 14 cl (rouge ou blanc "Comté tolosan", rosé "Côtes de Provence")
/supplément 2€ pour un 1/2 Ciney ou 1/2 Triple Karmeliet
*** hors café gourmand (supplément 3€)

PLAT VÉGÉTARIEN

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50cl	3,50€
Vittel, San Pellegrino, Perrier	
SODA 33cl	3,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes, orangina	
JUS DE FRUITS BIO	4,00€
Orange, Pomme, Tomate, Multifruits...	
CHARITEA 33cl	4,50€
Thé vert gingembre citron, Thé noir citron, Rooibos aux fruits de la passion, Maté à l'orange et au citron	
LEMONAID 33cl	4,50€
Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre, orange sanguine	
SYMPLES 33cl	4,50€
Infusions glacées artisanales : énergisante, relaxante ou détoxifiante	
DIABOLO 30cl	3,00€
SIROP À L'EAU 30cl	2,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,70€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	1,70€
CAFÉ ALLONGÉ	1,90€
DOUBLE EXPRESSO	2,50€
CAFÉ CRÈME	2,50€
CAFÉ NOISETTE	1,90€
CAPPUCCINO	
TRIPHASÉ	5,00€
THÉ	4,00€
CHOCOLAT CHAUD	3,50€



NOS BIÈRES PRESSION

	Demi 25cl	Pinte 50cl
PELFORTH BLONDE	3,90€ / 6,50€	
CINEY	4,20€ / 7,50€	
TRIPEL KARMELIET	4,50€ / 8,00€	
MONACO PANACHÉ	4,00€ / 7,00€	
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€	

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES DE SÉLECTION LOCALE	DE 6€ À 7€
CIDRE ARTISANAL 30cl	5,50€

NOS VINS

	12cl VERRE	75cl BOUTEILLE
VINS ROUGES		
Chinon AOP, "Domaine de la Noblaie"		
Bordeaux - Château Moulin de Vignolle		
La Mancha AOP, "Tradicion de Aresan"		
Côtes du Rhône AOP, "Parallèle 45"		
VINS BLANCS		
Muscadet AOP, "La perdrix de l'année"		
Vignoble J.Mourat "OVNI"		
Cote de Gascogne IGP - XVIII Saint Luc		
"La Petite Bulle" Brut, Bouvet-Ladubay		
VIN ROSÉ		
Côteaux Varois en Provence AOP		
VIN AU VERRE & CARAFE		
Blanc : IGP Comté Tolosan, Sauvignon		
Rouge : IGP Comté Tolosan, Malbec / Merlot		
	14cl	50cl
	3,50€ / 9,50€	



BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50cl	3,50€
Vittel, San Pellegrino, Perrier	
SODA 33cl	3,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes, orangina	
JUS DE FRUITS BIO	4,00€
Orange, Pomme, Tomate, Multifruits...	
CHARITEA 33cl	4,50€
Thé vert gingembre citron, Thé noir citron, Rooibos aux fruits de la passion, Maté à l'orange et au citron	
LEMONAID 33cl	4,50€
Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre, orange sanguine	
SYMPLES 33cl	4,50€
Infusions glacées artisanales : énergisante, relaxante ou détoxifiante	
DIABOLO 30cl	3,00€
SIROP À L'EAU 30cl	2,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,70€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	1,70€
CAFÉ ALLONGÉ	1,90€
DOUBLE EXPRESSO	2,50€
CAFÉ CRÈME	2,50€
CAFÉ NOISETTE	1,90€
CAPPUCCINO	
TRIPHASÉ	5,00€
THÉ	4,00€
CHOCOLAT CHAUD	3,50€

NOS BIÈRES PRESSION

	Demi 25cl	Pinte 50cl
PELFORTH BLONDE	3,90€ / 6,50€	
CINEY	4,20€ / 7,50€	
TRIPEL KARMELIET	4,50€ / 8,00€	
MONACO PANACHÉ	4,00€ / 7,00€	
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€	

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES DE SÉLECTION LOCALE	DE 6€ À 7€
CIDRE ARTISANAL 30cl	5,50€

NOS VINS

	12cl VERRE	75cl BOUTEILLE
VINS ROUGES		
Chinon AOP, "Domaine de la Noblaie"		
Bordeaux - Château Moulin de Vignolle		
La Mancha AOP, "Tradicion de Aresan"		
Côtes du Rhône AOP, "Parallèle 45"		
VINS BLANCS		
Muscadet AOP, "La perdrix de l'année"		
Vignoble J.Mourat "OVNI"		
Cote de Gascogne IGP - XVIII Saint Luc		
"La Petite Bulle" Brut, Bouvet-Ladubay		
VIN ROSÉ		
Côteaux Varois en Provence AOP		
VIN AU VERRE & CARAFE		
Blanc : IGP Comté Tolosan, Sauvignon		
Rouge : IGP Comté Tolosan, Malbec / Merlot		
	14cl	50cl
	3,50€ / 9,50€	