

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 partager !

PLANCHE MIXTE "DUO" 15€
Assortiment de charcuteries et fromages, poisson fumé, pickles & crudités

PLANCHE MIXTE "QUATRO" 22€
Assortiment de charcuteries et fromages, poisson fumé, pickles & crudités

SAUCISSONS "PUR PORC VF" 6,00€
150g ! Comté, piment d'Espelette, poivre... selon arrivage

ASSIETTE DE FRITES OU SALADE 4,50€
... une sauce au choix pour accompagner vos frites "maison"...

BEIGNETS DE LÉGUMES "DE SAISON" 5,50€
Bowl à partager... ou pas !

NOS ENTRÉES

LA P'TITE CAESAR 9€
Mesclun, poulet pané "panko", jambon cru, oeuf poché, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons et sauce césar maison

LE P'TIT BOWL & CO 9€
Un nouveau bowl chaque semaine, suivant inspiration du chef. "Végé" à la demande

NOS BURGERS

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

LE CHÈVRE ALPIN 15€
Bun du boulanger, sauce crème, miel et ciboulette, oignons confits, mesclun et chèvre

LE RÂMA 15€
Bun du boulanger, sauce curry aux herbes, cheddar, pickles de choux blancs et carottes

LE SMOKY 15€
Bun du boulanger, double cheddar, oignons rouges caramélisés, mesclun et sauce fumée maison

LE BURGER DE LA SEMAINE 15€
Pain bun boulanger, ... et pour le reste, une nouvelle surprise chaque semaine !

Les sauces

Ketchup, yellow mustard, sauce curry, smoky, crème ciboulette et miel, sauce tartare

(Sauce supplémentaire : 0,50€)



SUGGESTIONS DU CHEF	PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI)	15€
	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€
	Haché de boeuf frais, condiment bistrot maison (cornichons, câpres, échalotes) ketchup maison et moutarde à l'ancienne	
	LE FISH'N'CHIPS	16€
	Filet de poisson pané "maison", frites et sauce tartare du chef	
	LA PIÈCE DU BOUCHER (250 G)	20€
	Boeuf origine France ou UE... selon arrivage !	

NOS SALADES	LA V'CAESAR	15€
	Mesclun, poulet pané "panko", jambon cru, oeuf poché, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons et sauce cæsar maison	
	LE BOWL & CO 🌿	14€
	Un nouveau bowl chaque semaine, suivant inspiration du chef. "Végé" à la demande	

NOS BUNS	LE CURRY VÉGÉ 🌿	5,50€
	Bun du boulanger, sauce curry aux herbes, pickles de chou blanc, mesclun et cheddar	
	LE TSUNA	5,50€
	Bun du boulanger, sauce tartare, poisson fumé, pickles de carottes, mesclun	
	LE FLYING PIG	5,50€
	Bun du boulanger, jambon blanc, chèvre, crème miel et ciboulette, mesclun	

NOS DESSERTS	DESSERT DU JOUR	DE 4€ À 6€	SALADE DE FRUITS FRAIS	4,00€
	À découvrir en vitrine !		...et son sirop maison "vanille & badiane"	
	CAFÉ GOURMAND	7€	LE MOELLEUX	5,00€
	Verrine de cheesecake, moelleux chocolat, crème brûlée		Chocolat, caramel beurre salé et noisettes	
	CHEESE-CAKE DU CHEF	5,50€	LES COOKIES DU CHEF	3,00€
	Selon l'inspiration du moment !		Cookie du moment, fait maison	

NOS MENUS	MENU P'TIT DUR *	11€	MENU DU JOUR <small>LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI</small>	18€
	Steak, jambon blanc, poulet pané ou galette "Végé" maison/ frites ou salade, + sirop à l'eau ou diabolo + salade de fruits ou cookie au choix		Plat du jour + dessert à la carte*** Supplément boisson, voir ci-dessous**	
	MENU SANDWICH	11€	MENU BURGER	19€
Sandwich au choix + cookie au choix + boisson au choix <i>(eau, soda, jus de fruits / supplément 2€ pour Charitea, Lemonaid, Symples, 1/2 Pelforth, Ciney ou Triple Karmeliet)</i>		Burger au choix + dessert à la carte*** Supplément boisson, voir ci-dessous**		
		MENU SALADE	18€	
		Salade au choix + dessert à la carte*** Supplément boisson, voir ci-dessous**		

* jusqu'à 12 ans inclus

** Supplément 1 € : eau, soda, jus de fruits, bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 14 cl (rouge ou blanc "Comté tolosan", rosé "Côtes de Provence") / Supplément 2 € : Lemonaid, Charitea et Symples, 1/2 Ciney ou 1/2 Triple Karmeliet

*** hors café gourmand (supplément 3€)

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL	3,50€
Vittel, San Pellegrino, Perrier	
SODA 33CL	3,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes agrumes, orangina	
JUS DE FRUITS BIO	4,00€
Orange, Pomme, Tomate, Multifruits...	
CHARITEA 33CL	4,70€
Thé vert gingembre citron, Maté à l'orange et au citron	
LEMONAID 33CL	4,70€
Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre, orange sanguine	
SYMPLES 33CL	4,70€
Infusions glacées artisanales : énergisante, relaxante ou détoxifiante	
DIABOLO 30CL	3,00€
SIROP À L'EAU 30CL	2,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,80€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	1,80€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
DOUBLE EXPRESSO	2,90€
CAFÉ CRÈME	2,50€
CAFÉ NOISETTE	1,90€
CAPPUCCINO	5,00€
THÉ	4,00€
CHOCOLAT CHAUD	3,50€

NOS BIÈRES PRESSION

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

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33CL	
DE SÉLECTION LOCALE	6,00€
CIDRE BIO 33CL	6,00€

NOS VINS

	14cl VERRE / BOUTEILLE	75cl
VINS ROUGES		
Chinon AOP, "Domaine de la Noblaie"	5,50€ / 25€	
La Mancha AOP, "Tradicion de Aresan"	5,00€ / 24€	
Côtes du Rhône AOP, "Parallèle 45"	5,50€ / 25€	
VINS BLANCS		
Muscadet AOP, "La perdrix de l'année"	4,50€ / 22€	
Vignoble J.Mourat "OVNI"	4,50€ / 22€	
Cote de Gascogne IGP - XVIII Saint Luc	4,50€ / 22€	
VIN ROSÉ		
Côteaux Varois en Provence AOP	4,50€ / 20€	
VIN AU VERRE & CARAFE		
	14cl	50cl
Blanc : IGP Comté Tolosan, Sauvignon	3,50€ /	9,50€
Rouge : IGP Comté Tolosan, Malbec	3,50€ /	9,50€



www.lemans.vertical-art.fr

