

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

lemans.vertical-art.fr





Soir & Weekend

A partager !

ASSIETTE "TAPAS" (DUO) 16€
ou
ASSIETTE "TAPAS" (QUATTRO) 24€

Tapas du jour, charcuterie (selon arrivage : chorizo, saucisson, jambon blanc, jambon cru...) et fromages (assortiment selon arrivage), frites "cheezy"

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

ASSIETTE DE FRITES OU SALADE 5,00€
... une sauce au choix pour accompagner vos frites "maison"...

NOS ENTRÉES

LA P'TITE CAESAR 9€
Mesclun, poulet pané "panko", copeaux de parmesan, pastrami de bœuf, œuf poché, légumes de saison, 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, à vous de choisir la version : bœuf haché, filet de poulet pané "Panko" ou garniture végété "maison" ! Tous nos plats sont accompagnés de frites maison (pommes de terre Agata sarthoises) et/ou de mesclun

BUFFALO 16€
Pain bun boulanger frais, sauce Buffalo, double cheddar, salade iceberg, émincé de pastrami de bœuf aux herbes

KYUBI 16€
Pain bun boulanger frais recouvert de cheddar épicé, mayonnaise "spicy red", oignons confits aux épices

OH BRAVO 16€
Pain bun boulanger frais, sauce Ranch, double brie, poitrine de porc grillée, salade iceberg

LE BURGER DE LA SEMAINE 16€
Pain bun boulanger frais, ... et pour le reste, une nouvelle surprise chaque semaine !

NOS SALADES

LA V'CAESAR 16€
Mesclun, poulet pané "panko", pastrami de bœuf, œuf poché, copeaux de parmesan, légumes de saison, croûtons et sauce césar maison

LE BOWL & CO 15€
Un nouveau bowl chaque semaine, suivant l'inspiration du chef. "Végé" à la demande

Les sauces maison
Buffalo, Spicy Red,
Yellow Mustard, Ranch, Ketchup

(Sauce supplémentaire : 0,50€)



PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI)

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 "THAÏ"

Haché de bœuf frais, condiments "asiatiques" (sauce soja, oignons, cébettes, wasabi)

LE FISH'N'CHIPS

Filet de poisson pané "maison", frites et sauce tartare du chef

PULLED PORK

Porc mariné au miel et à la sauce fumée, cuit à basse température et effiloché, frites maison et/ou mesclun

15€

16€

16€

17€

LE VÉGÉ

Bun du boulanger, sauce "Ranch", brie, salade iceberg, tofu mariné au soja sucré et au gingembre

FISH

Bun du boulanger, mayonnaise "Spicy Red", thon "cream cheese", salade iceberg et pickles maison

PASTRAMI

Bun du boulanger, sauce "Yellow mustard", cheddar, pastrami de bœuf émincé, laitue iceberg

6,00€

6,00€

6,00€

DESSERT DU JOUR

À découvrir en vitrine !

DE 4€ À 6€

CAFÉ GOURMAND

Mini cheesecake, mini moelleux vanillé et mini crème du moment

7,50€

CHEESE-CAKE DU CHEF

Selon l'inspiration du moment !

6,00€

SALADE DE FRUITS FRAIS

...et son sirop maison "vanille & badiane"

4,50€

LE FONDANT

Chocolat, citron jaune aux graines de pavot, orange... suivant l'inspiration du chef !

5,00€

LES COOKIES DU CHEF

M&M's, pépites de chocolat ou Nutella...

3,00€

MENU P'TIT DUR *

Kid's Burger (steak ou garniture végé, cheddar & ketchup), ou jambon blanc, ou poulet pané, ou garniture végé maison, accompagné de frites et/ou de salade + sirop à l'eau ou diabolo + salade de fruits ou cookie au choix

12€

MENU SANDWICH

Sandwich au choix, supplément boisson**, cookie au choix ou salade de fruits

12€

MENU DU JOUR LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI

Plat du jour + dessert à la carte***
Supplément boisson, voir ci-dessous**

18€

MENU BURGER

Burger au choix + dessert à la carte***
Supplément boisson, voir ci-dessous**

20€

MENU SALADE

Salade au choix + dessert à la carte***
Supplément boisson, voir ci-dessous**

19€

* Jusqu'à 12 ans inclus

** Supplément 1 € : Eau, soda, jus de fruits, bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 14 cl (rouge, blanc ou rosé) /

Supplément 2 € : Lemonaid, Schörle, Charitea et Symples, 1/2 Ciney ou 1/2 Tripel 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, Lipton ice-tea	
JUS DE FRUITS BIO	4,00€
Orange, Pomme, Tomate, Multifruits...	
LEMONAID 33CL	4,90€
Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre, orange sanguine	
SYMPLES 33CL	4,90€
Infusions glacées artisanales : énergisante, relaxante ou détoxifiante	
SHÖRLE "LES FILLES DE L'OUEST" 33CL	4,90€
Boissons finement pétillantes aux arômes naturels de fruits	
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	3,00€
CAFÉ CRÈME	2,50€
CAFÉ NOISETTE	1,90€
CAPPUCCINO	5,00€
THÉ	4,00€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€

NOS BIÈRES PRESSION

	Demi 25cl	Pinte 50cl
PELFORTH BLONDE Pale Ale	3,90€	6,50€
CINEY Belgian Ale	4,50€	7,50€
TRIPEL KARMELIET Tripel Belgian doré	5,00€	8,50€
MONACO	4,20€	7,00€
PANACHÉ	4,00€	6,50€
SUPPLÉMENT SIROP		0,50€

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33CL	
DE SÉLECTION LOCALE	6,00€
Brasseries Septante Deux, Mage Malte et La Chaloupe	
CHOUFFE, DESPERADOS 33CL	5,50€
CIDRE BIO 33CL	6,00€
BIÈRE SANS ALCOOL 33CL	5,00€
"Illusion" Brasserie Mage Malte	

NOS VINS

VINS ROUGES	14cl	75cl		
VERRE / BOUTEILLE				
Saumur Champigny IGP "Domaine Vadé"	5,50€	26€		
La Mancha AOP, "Tradicion de Aresan"	5,00€	24€		
Côtes du Rhône AOP, "Parallèle 45"	5,50€	26€		
VINS BLANCS				
Saumur Blanc "L'ardillon"				
domaine Julien Fouet	5,00€	24€		
Côtes 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 : Chardonnay, domaine Florent Delauney			4,50€	11,00€
Rouge : Côtes du Rhône, "Cuvée des Galets"			4,50€	11,00€



lemans.vertical-art.fr

