

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





Tous les soirs, et le weekend, pour accompagner votre afterwork ou votre apéro entre amis ou en famille.

dès 18h00

à partir de 19h00

LE COIN APÉRO

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

RILLETES "SARTHOISE" 6,00€
 ... 1/2 baguette ou croûtons, cornichons

HOUMOUS OU TAPENNADE 🍷 4,00€
 Accompagné de croûtons ou de pain frais

ASSIETTE "TAPAS"
 • PETITE 13,00€
 • GRANDE 19,00€
 Tapenade, houmous, jambon blanc, pancetta, Saint Nectaire AOP, camembert, Pont-L'Évêque, croûtons

ASSIETTE DE FRITES OU CRUDITÉS & SALADE* 🍷 5,00€

LE CALENDOS* 🍷 10,00€
 Camembert (150g), rôti thym/miel ou ail/vin blanc et croûtons

*sauf les week-ends

NOS BURGERS

Pour chaque burger, à vous de choisir la version : bœuf haché sarthois 150g, aiguillettes de poulet panées ou galette végétale maison ! Tous nos plats sont accompagnés de frites maison (pommes de terre Agata sarthoises) et/ou de mâche

L'UPPERCUT 16,00€
 Pain buns boulanger frais, sauce BBQ flambée au Jack Daniel's, double cheddar, pickles d'oignons rouges, mâche et bacon

LE RANDONNEUR 16,00€
 Pain buns boulanger frais, crème de Saint Nectaire AOP, sauce poivre bistrot, julienne de laitue romaine, oignons rouges frais

LE DOUBLE FROM'TON 13,00€
 Pain buns boulanger frais, double cheddar, ketchup, moutarde américaine, cornichons

LE BURGER DE LA SEMAINE 16,00€
 Pain buns boulanger frais, ... et pour le reste une nouvelle surprise chaque semaine !

NOS SALADES

🍷 Toutes nos salades peuvent être servies à la demande en version végétarienne.

LA V'CAESAR
 Laitue romaine, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, chips de pancetta, œuf poché, pickles d'oignons rouges, carottes citronnées, croûtons, câprons, topping persil et sauce césar maison

LE BIG'BOWL 🍷
 Mâche, Saint Nectaire AOP, crozets, carottes râpées citronnées, pois chiches rôtis, vinaigrette au balsamique et graines de grenades

Les sauces (supplément) 0,50€
 Ketchup maison, sauce BBQ flambée au Jack Daniel's, sauce ciboulette, moutarde américaine, sauce mayonnaise poivre

Les extras (au choix) 1,00€
 Pickles d'oignons rouges
 Pickles Jalapenos
 Bacon



SUGGESTIONS DU CHEF

PLAT DU JOUR (LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI)

Demandez à notre chef la saveur du jour (Rendez-vous sur Facebook tous les lundis pour découvrir les menus de la semaine)

15,00€**TARTARE DE BOEUF FAÇON ASIATIQUE**

Haché de bœuf frais sarthois, marinade asiatique et topping cibette, pickles oignons rouges, frites et/ou mâche

15,00€**LE CROQUE'FRENCHY**

Pain de mie, crème fraîche et ciboulette, jambon blanc, cheddar, persil, frites et/ou mâche

13,00€**LE FISH'N'CHIPS**

Filet de limande pané à la bière, sauce curry, citron, topping de pickles d'oignons rouges et carottes citronnées, frites et/ou mâche

17,00€**PULLED PORK**

Échine de porc éffilochée, confite à la sauce BBQ, flambée au Jack Daniel's et fumée au foin, frites et/ou mâche

16,00€

SANDWICHES

LE VÉGÉ

Demi baguette, sauce ciboulette, carottes râpées citronnées, pickles d'oignons rouges, mâche et Saint Nectaire AOP

5,00€**LE "FLYING PIG"**

Demi baguette, jambon blanc, sauce mayonnaise au poivre, cheddar et mâche

5,00€

NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR

À découvrir en vitrine !

5,00€**LES TARTELETTES**

Crème de citron, meringue et zestes de citron vert ou chocolat, caramel et cacahuètes

4,00€**CAFÉ GOURMAND**

Mini cheesecake, mini fondant au chocolat et shot de crème anglaise

7,00€**CHEESECAKE DU CHEF**

Coulis de fruits rouges ou de fruits exotiques.

6,00€**SALADE DE FRUITS FRAIS**

... et son sirop à la vanille de Madagascar

4,00€**LE FONDANT AU CHOCOLAT**

... et sa crème anglaise

5,00€**COOKIES DU CHEF**

à découvrir en vitrine

3,00€

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR ***12,00€**

Kids Burger (steak ou galette végété, cheddar & ketchup), ou jambon blanc ou poulet pané ou galette "végé" accompagné de frites et/ou salade
+ sirop à l'eau ou diablo + salade de fruits ou cookie au choix

MENU DU JOUR LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI**18,00€**

Plat du jour & dessert à la carte **

MENU BURGER**20,00€**

Burger au choix (hors Double From'ton), dessert à la carte **

MENU SALADE**19,00€**

Salade au choix & dessert à la carte **

* Jusqu'à 12 ans inclus

** Hors café gourmand (supplément 4€)

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL 3,50€
Vittel
San Pellegrino
Perrier

SODA 33CL 3,50€
Coca-Cola
Coca-Cola Zéro
Ice Tea
Schweppes agrumes
Orangina

JUS DE FRUITS Bio 4,00€
Orange
Pomme
Tomate
Multifruits
Ananas

LEMONAID Bio 33CL 4,90€
Citron vert
Fruit de la passion
Citron gingembre
Orange sanguine

SCHORLE Bio 33CL 4,90€
"LES FILLES DE L'OUEST"
Boissons finement pétillantes
aux arômes naturels de fruits

DIABOLO 30CL 3,00€
SIROP À L'EAU 30CL 2,00€
Fraise, cerise, grenadine, citron, kiwi,
menthe, pêche, violette, banane

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 DAMMANN
& TISANES 4,00€
CHOCOLAT CHAUD 4,00€

NOS BIÈRES PRESSION

PELFORTH BLONDE Demi 25cl / Pinte 50cl 4,00€ / 6,50€
Pale Ale

CINEY 4,50€ / 7,50€
Belgian Ale

TRIPEL KARMELIET 5,00€ / 8,50€
Tripel Belgian Ale

BIÈRE DU MOMENT 4,50€ / 7,50€
Selon arrivage

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€
GUINNESS 50CL 7,00€
CIDRE LA GALIPETTE Bio 33CL 6,00€

BIÈRE SANS ALCOOL 33CL 5,00€
"Illusion" Brasserie Mage Malte

NOS VINS

VINS ROUGES Bio 14cl / 75cl
Saumur Champigny IGP "Domaine Vadé" VERRE / BOUTEILLE 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 Bio 5,00€ / 24€
Côtes de Gascogne IGP - XVIII Saint Luc 4,50€ / 22€

VIN ROSÉ Bio 4,50€ / 20€
Côteaux Varois en Provence AOP

VIN AU VERRE & CARAFE
Blanc : Chardonnay, 14cl / 50cl 4,50€ / 11€
domaine Florent Delauney
Rouge : Côtes du Rhône,
"Cuvée des Galets" 4,50€ / 11€