

ESPACE RESTAURANT OUVERT 7J/7

8 Av. Baron Lacrosse,
29850 Gouesnou



SERVICE RESTAURATION

Semaine : 12h - 14h puis 19h - 22h
Weekend : 12h - 15h

www.brest.vertical-art.fr



À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !



À partager !

PETITE PLANCHE 13,00€
Charcuterie et fromage affiné

GRANDE PLANCHE 23,00€
Charcuterie, fromage affiné, et inspiration du chef

Nos planches sont élaborées en collaboration avec la charcuterie Helibert et la fromagerie Sten Marc. À partir de 15h

ASSIETTE DE FRITES 5,00€

TAPAS
Selon l'ardoise

NOS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade. Les Bun's artisanaux sont bio et proviennent de la boulangerie Le Signor

LE CLASSIQUE 15,00€

Bun's artisanal, haché frais, tomme de Savoie, tomates confites, mâche, sauce mayonnaise maison

LE BREIZH'ART 17,50€

Bun's artisanal, haché frais, tomme bretonne, andouille de Guémené, roquette, confit d'oignons de Roscoff

LE CHICKEN 16,50€

Bun's artisanal, poulet mariné* et pané, Sainte-Maure-de-Touraine, pousses d'épinards, sauce moutarde-miel

**huile d'olive, oignon, basilic, ail*

LE PORTOBELLO 15,50€

Bun's artisanal, champignon portobello mariné* et snacké, tomme de savoie, aubergines frites, julienne de radis, sauce aubergine

**sauce soja salé, citron vert, gingembre*

NOS PLATS

PLAT DU JOUR DE 14€ À 18€

Plat élaboré sur place, fait maison selon les arrivages et les envies du Chef

LA PIÈCE DU BOUCHER DE 16€ À 20€

C'est la boucherie qui décide !

NOS SUGGESTIONS

TATAKI DE THON 20,00€


Mi-cuit de thon façon tataki, carottes fanes glacées, sauce à l'orange épicée, nouilles japonaises

TARTARE DE BOEUF 16,00€

Tartare de boeuf préparé au couteau revisité par le chef, frites et salade



SALADES ET BOWLS

- LA CES'ART** **16,00€**
 Poulet mariné* pané, tranches de lard grillé, œuf dur, salade romaine, tomates confites, copeaux de parmesan, pâte d'anchois maison, mouillettes, sauce César maison
**huile d'olive, oignon, basilic, ail*
- LA BARONNE BOWL** **15,00€**
 Bar mariné*, edamame, pastèque, concombre, caviar d'aubergine, chips maison servi sur son trio de riz
**Citron vert, basilic, huile d'olive*
- LA CORAILLETTE**  **14,00€**
 Tagliatelles de légumes, oeuf poché, tomme de savoie, torsade de lentilles corail, vinaigrette tomate-gingembre, graines de courge torréfiées

NOS DESSERTS

- LES DESSERTS DU JOUR MAISON** **DE 5€ À 6,50€**
 Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** **7,50€**
 3 assortiments de desserts maison
- BOULES DE GLACES AU CHOIX** **3,00€ / 5,50€ / 8,00€**
 Boules au choix, accompagnée de chantilly
- ASSIETTE DE FROMAGE** **6,50€**
- LES PETITS CREUX** **3,00€**

NOS MENUS

- | | |
|--|--|
| <p>MENU P'TIT DUR (-10 ANS) 12,00€
 Steak haricots rouges, pois chiches ou steak haché frais maison ou nuggets / frites et salade
 Boisson : diabolo, sirop à l'eau, Breizh Cola
 Dessert : une boule de glace ou un cookie</p> | <p>MENU VERTICAL'ART DE 17,50€ À 23,50€
 Plat au choix (burgers, plats, suggestions, salades et bowls) + dessert au choix*</p> <p>MENU SANDWICH 11,00€
 Sandwich au choix + cookie + boisson**</p> |
|--|--|

**Hors Café/Thé gourmand ** Hors boissons alcoolisées*

Sandwichs

- | | |
|---|--|
| <p>LE VEGG'ART  6,00€
 Pain frais, tagliatelles de légumes, tomme, salade romaine, radis, œuf dur, Vinaigrette tomate-gingembre</p> | <p>LE CHICKEN RUN 6,00€
 Pain frais, poulet mariné* pané, tomates confites, salade, sauce cesar maison
 <i>*huile d'olive, oignon, basilic, ail</i></p> |
|---|--|

LE JAMBON EMMENTAL **5,00€**
 Pain frais, jambon blanc, beurre et emmental tranché

 **PLAT VÉGÉTARIEN**



BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50CL	3,70€
Plancoet, Plancoet fines bulles	
SODA 33CL	4,00€
Breizh Cola Zero, Breizh Cola	
JUS LE COQ TOQUE Bio 25CL	4,20€
Pomme pulpée, Orange blonde, Abricot du Roussillon, Tomate et romarin, Ananas pain de sucre, Pomme basilic, Pomme menthe verte	
GUINGUETTE Bio 27,5CL	4,20€
Pomme gingembre, Pomme framboise, Pomme fleur de sureau	
KOMBUCHA ATIKA Bio 33CL	4,20€
Pêche, Citron gingembre, Passion framboise	
CHARITEA Bio 33CL	4,20€
Green, Red, Black	
LEMONAID Bio 33CL	4,20€
Orange sanguine, Citron vert, gingembre	
SYMPLES Bio 33CL	4,00€
Relaxante, Énergisante, Detoxifiante	
DIABOLO 30CL	2,50€
SIROP À L'EAU 30CL	1,50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ESPRESSO	1,80€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
DOUBLE EXPRESSO	3,00€
CAPPUCCINO	3,20€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
LATTE CHANTILLY	5,00€
THE MARIAGE FRERE	4,00€
CHOCOLAT MONBANA TRESOR	3,50€
CHAI LATTE CHALO	4,00€

Supplément lait alternatif + 0,50€



Prix net / Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas

NOS BIÈRES PRESSION

COREFF BLONDE Bio	25cl / 50cl	3,70€ / 6,50€
COREFF IPA		4,20€ / 7,50€
DUCHESSÉ ANNE TRIPLE		4,50€ / 8,50€
LA BIÈRE DU MOMENT		4,20€ / 7,50€
MONACO		3,80€ / 7,00€
PANACHÉ		3,80€ / 7,00€
SUPPLÉMENT SIROP		0,50€

NOS BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33CL		
DE SÉLECTION LOCALE	DE 5,50€ À 6,50€	
CIDRE ARTISANAL		
LA CHOUETTE EN CONVERSION BIO 30CL		5,50€
Le gourmand original, Le pommier rosé, Le fruité demi-sec		

NOS VINS

VINS ROUGES	12cl / 75cl	VERRE / BOUTEILLE
2022 VDP d'Oc Mon Histoire (Dom. Clavel)		4,00€ / 22€
2021 Blaye - (Ch. Rose Bellevue)		4,00€ / 22€
2022 Côte d'Auxerre - (Dom. Sorin Coquard)		34€
VINS BLANCS		
2022 VDP d'Oc Mon Histoire (Dom. Clavel)		4,00€ / 22€
2023 Tendresse Chenin - Val de Loire (Dom. des Forges)		4,00€ / 22€
2022 Menetou (Dom. de Loye)		39€
VINS ROSÉS		
2022 VDP d'Oc Mon Histoire (Dom. Clavel)		4,00€ / 22€
2023 IGP Ile de Beauté (Viva Bella)		4,00€ / 22€

Profitez gratuitement de notre wifi
Login : VerticalArtBrest
Mot de passe : VerticalArtBrest





www.brest.vertical-art.fr

