

NOTRE HISTOIRE...

# VERTIGO

ROOFTOP

Nous vous invitons à prendre de la hauteur, au sein des mille saveurs de notre beau bassin méditerranéen. Une cuisine de saison, de raison (circuit-court privilégié) et notre zeste de passion.

Toute notre équipe se fait un plaisir de vous accueillir au Vertigo, pour un voyage onirique des sens...

Dégustez ! Goûtez ! Partagez !  
Notre quête ultime? Le ravissement de vos papilles.

We invite you to take the height, within the thousand flavors of our beautiful Mediterranean basin. A cuisine of season, reason and our zest of passion.

Our whole team is happy to welcome you to the Vertigo, for a dreamlike journey of the senses ...

Enjoy! Taste! Share!

OUR STORY...

# NOS PRODUCTEURS...

## Nos viandes :

Alazard et Roux - Entreprise familiale bouchère depuis 1934.  
Taureau de Camargue AOP à Tarascon.  
La table de Solange - Famille d'éleveurs. Boucher éco-responsable.  
Bovins et cochons issus des plateaux de l'Aubrac.

|

## Nos légumes :

« Escale alimentaire » légumes et oeufs bio.  
Gerardo Munoz à Quissac.

Ostreiculture : Huitres Rouzières  
Mathieu Rouzières à Loupian

|

Huiles d'olives et Olives BIO :  
Domaine de l'Oulivie à Saint Gély du Fesc

|

Fleur de sel :  
Le Saunier de Camargue  
Les Salins d'Aigues Mortes à Aigues Mortes

## Apiculture BIO :

Art de Miel  
Famille Pons à Cournonsec

|

Vinaigre BIO :  
Vinaigrerie Montpelliéraine  
Nicolas Robinson à Saint-Gély-du-Fesc

|

Les Glaces :  
Glaces et Sorbets les Cigalines  
Artisan Glacier à Gigean

# OUR PRODUCERS...

POUR COMMENCER...

Le Cèpe / The Porcini Mushroom

EN VELOUTÉ, CROMESQUIS D'ALIGOT À  
LA TRUFFE, ÉMULSION DE CÈPES

*As a velouté, aligot and truffle croquette,  
porcini emulsion*

16€

L'Oeuf Bio Parfait / The Egg Parfait

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, SOUPE DE POTIMARRON

*French toast, squash soup*

14€

Le Foie Gras / The Foie Gras

EN MI-CUIT, CŒUR DE FIGUES, PAIN D'ÉPICES RETOUR  
D'ENFANCE, GELÉE AU MUSCAT DE FRONTIGNAN

*Partially cooked, fig insert, gingerbread,  
Frontignan muscat jelly*

19€

L'Oignon / The Onion

FARCI AU LARD SECHÉ POIVRÉ D'AVEYRON,  
SIPHON D'OIGNONS CARAMELISÉS

*Stuffed with Aubrac bacon whipped,  
caramelized onions*

14€

TO START...

À SUIVRE...

## Le Poulpe / The Octopus

TENTACULE RÔTI, SAUCE VIERGE ÉPICÉE, SEMOULE À  
L'ENCRE DE SEICHE, ESPUMA DE PATATE DOUCE

*Roasted tentacles, spicy sauce vierge, squid  
ink semolina, sweet potato espuma*

28€

## Le Homard / The Lobster

ORECCHIETTES AU HOMARD, JUS À L'AMÉRICAINNE

*Orecchiettes with lobster, bisque-style sauce*

34€

## Le Butternut / The Butternut

RÔTI ET LAQUÉ AU SIROP D'ÉRABLE, LÉGUMES D'ANTAN,  
VINAIGRETTE AU CUMIN

*Roasted and glazed with maple syrup,  
old-style vegetables, cumin vinaigrette*

22€

## La Saint-Jacques / The Scallops

RIZ ROUGE DE CAMARGUE EN RISOTTO, LE PANAIS EN COMPLICITÉ,  
JUS AU NOILLY PRAT ET LARD DE COLONNATA

*Camargue red rice risotto with parsnip,  
Noilly Prat sauce and Colonnata bacon*

29€

TO BE CONTINUED...

# À SUIVRE...

## CUISSON AU JOSPER GRILL

ACCOMPAGNÉES DE POMMES GRENAILLES ET DE PETITS LÉGUMES

### Le Cochon

CÔTE PREMIÈRE DE COCHON DE MONTAGNE DES MONTS LAGAST (400G)

*Prime moutain pork rib from Monts Lagast (400g)*

28€

### Le Boeuf

CÔTE DE BOEUF AUBRAC (500G)

*Aubrac beef rib (500g)*

49€

### Les Gambas

3 GROSSES GAMBAS

*Giant prawns*

36€

## Menu Enfant / Kid's Menu

*Enfant jusqu'à 12 ans / Kids up to 12 years*

STEACK HACHÉ FRITES *ou* POISSON DU JOUR

*Steak with French fries  
or fish of the day with seasonal vegetables*

GAUFRE LIÉGEOISE *ou* POT DE GLACE ARTISANALE

*Liège waffle or home-made ice cream*

16€

TO BE CONTINUED...

TOUT EN DOUCEUR...

### Le Baba / The Baba

COLADA, TARTARE D'ANANAS À LA MENTHE,  
CRÈME DIPLOMATE COCO, GLACE VEGAN COCO

*Piña colada flavor, pineapple and mint tartare,  
coconut diplomat cream, coconut vegan ice cream*

12€

### Le Chocolat Jivara / The Jivara Chocolate

EN VOLUPTÉ, GUET-APENS CROUSTILLANT, GLACE CHOCOLAT NOISETTE CRAQUANTINE

*Crunchy chocolate hazelnut ice cream*

12€

### La Pomme Reinette / The Reinette Apple

EN TATIN, CRÈME CHIBOUST AU THYM,  
SORBET GRANNY SMITH

*Like a tatin, chiboust cream with thyme,  
Granny Smith sorbet*

12€

### Le Plateau de Fromages / The Cheese Platter

FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX, SERVIS SUR PLATEAU

*Aged cheeses to pick from a platter*

14€

### La Pleiade / The Pleiade

NOTRE DESSERT SIGNATURE AUTOUR DES AGRUMES,  
SORBET CITRON VERVEINE

*Our signature dessert, citrus themed, lemon  
and verbena sorbet*

14€

VERY SOFTLY...