

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...