

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 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.

Ostréiculture : Huitres Rouzières

Mathieu Rouzières à Loupian



Huiles d'olives et olives BIO :

Domaine de l'Oulivie à Saint-Gely-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-Gely-du-Fesc



Les Glaces

Glaces et Sorbets les Cigalines

Artisan Glacier à Gigean

OUR PRODUCERS...

POUR COMMENCER...



Le Foie gras

PRESSÉ DE PALERON CONFIT DE L'AUBRAC, COEUR DE FOIE GRAS, PAIN DE CAMPAGNE
CHUTNEY D'OIGNONS AU VINAIGRE DE VIN ROUGE À L'ÉCHALOTE DE MONTPELLIER

*Pressed Aubrac chuck confit, foie gras insert, country bread, onion chutney
with Montpellier shallot red wine vinegar*

16€



La Lentille

CRÉMEUX DE LENTILLES À LA TRUFFE, ARANCINI TRUFFÉ

Creamy lentils with truffle, truffled arancini

14€

L'Oeuf

OEUF PARFAIT, VELOUTÉ DE PANAI, JAMBON IBÉRIQUE
CROÛTONS DE FOCACCIA

*Perfect egg, parsnip velouté, Iberian ham,
focaccia croutons*

14€



L'Huitre

6 HUITRES DE L'ÉTANG DE THAU, PERLES D'ÉCHALOTE AU VINAIGRE

6 oysters from the Etang de Thau, shallot vinegar pearls

14€



Sans Gluten



Local



Végétarien

Nous proposons également des options sans gluten et sans lactose sur demande.

We also offer gluten-free and lactose-free options upon request.

TO START...

À SUIVRE...



La Carotte Rôtie

FALAFELS, LISSÉ DE CAROTTES AU CUMIN, LÉGUMES CROQUANTS, ÉCLATS DE NOISETTES, ÉPINARDS, HUILE DE CORIANDRE

Falafels, smoothed carrots with cumin, crunchy vegetables, hazelnut chips, spinach, coriander oil

22€



La Bouillabaisse Sétoise

SAINT-PIERRE, LOUP, RASCASSE, POMME DE TERRE VAPEUR, FENOUIL CONFIT, SIPHON D'AÏOLI

John Dory, sea bass, scorpion fish, steamed potato, fennel confit, aioli espuma

28€

L'Agneau

SOURIS D'AGNEAU DU PAYS D'AVEYRON, JUS CORSÉ AUX ÉPICES D'ORIENT SEMOULE AUX FRUITS SECS

Aveyron lamb shank, full-bodied juice with oriental spices, dried fruit semolina

32€

Le Poulpe

TORTELLIS AU POULPE, HUILE DE HOMARD, JUS DE CRUSTACÉS, POUDRE DE POUTARGUE

Octopus tortellis, lobster oil, shellfish juice, bottarga powder

26€

La Saint-Jacques

PURÉE DE POTIMARRON, CÉBETTES, POTIMARRONS ROTIS, CHAMPIGNONS DE SAISON, JUS DE VIANDE

Mashed squash, spring onions, roasted pumpkin, seasonal mushrooms, gravy

29€



Sans Gluten



Local



Végétarien

*Nous proposons également des options sans gluten et sans lactose sur demande.
We also offer gluten-free and lactose-free options upon request.*

TO BE CONTINUED...

À SUIVRE...

CUISSON AU JOSPER GRILL

ACCOMPAGNÉS DE GRATIN DE POMME DE
TERRE, LÉGUMES DE SAISON AUX ÉPICES

SAUCE AU CHOIX : MOUTARDE OU POIVRE

La Sole
AU SEL FUMÉ VIKING
Smoked salt sole

38€

 Le Boeuf
COEUR D'ENTRECÔTE D'AUBRAC
Aubrac rib-eye

37€

 Le Cochon
T-BONE DE COCHON DES MONTS LAGAST DE L'AVEYRON
Pork T-Bone from the mountains of Aveyron

32€

Menu Enfant / Kid's Menu

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

STEAK HACHÉ FRITES OU POISSON DU JOUR
Steak with French fries
or fish of the day with seasonal vegetables

16€

GAUFRE LIÉGEOISE OU POT DE GLACE ARTISANALE
Liège waffle or artisanal ice cream



Sans Gluten



Local



Végétarien

Nous proposons également des options sans gluten et sans lactose sur demande.
We also offer gluten-free and lactose-free options upon request.

TO BE CONTINUED...

TOUT EN DOUCEUR...

Plateau de fromages

FROMAGES AOP FRANÇAIS À LA DÉCOUPE

French AOP cheese cuts

12€

L'Orange

SOUPE D'ORANGE, ESPUMA D'ORANGE SANGUINE, GLACE CANNELLE,
TUILE CROUSTILLANTE

Orange soup, blood orange espuma, cinnamon ice cream, crispy tuile

11€

L'Ananas

PANETTONE PERDU, ANANAS RÔTI AU SUCRE MUSCOVADO, CARAMEL
PASSION, GLACE WHISKY TOURBÉ

*Panettone toast, roasted pineapple with muscovado sugar, passion fruit
caramel, peated whisky ice cream*

12€

La Pomme

MILLE-FEUILLE DE POMMES CONFITES, CRÈME IVOIRE, CONDIMENT DE DATTES
AU VINAIGRE DE POMME, GLACE VANILLE, MARBRÉ CARAMEL NOIX DE PÉCAN

*Candied apples millefeuille, white chocolate cream, date condiment with
apple vinegar, vanilla ice cream marbled with pecan caramel*

14€

Le Chocolat

NAMELAKA DE CHOCOLAT PRALINÉ, POIRES, ÉCORCE DE YUZU CONFITE,
GLACE PRALINÉ NOISETTE AMANDE

*Praline chocolate namelaka, pears, candied yuzu peel, hazelnut almond and
praline ice cream*

14€

Nous proposons également des options sans gluten et sans lactose sur demande.

We also offer gluten-free and lactose-free options upon request.

VERY SOFTLY...