

## 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 ! Goûter ! 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 :

La table de Solange - Famille d'éleveurs. Boucher eco-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'olive 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 artisanaux  
élaborés dans l'Aude

# OUR PRODUCERS...

## POUR COMMENCER...

### L'Huitre

6 HUITRES DE L'ETANG DE THAU, CAVIAR DE HARENG,  
POMME VERTE, CITRON ET ANETH

*6 local oysters from the Etang de Thau, herring caviar,  
green apple, finger lime, and dill*

14€

### Le Poulpe

CARPACCIO DE POULPE, GLACE PAPRIKA FUMÉ «PIMENTO DE LA VERA», PICKLES,  
LÉGUMES CROQUANTS, HUILE D'OLIVE AUX AGRUMES ET SÉSAME NOIR

*Octopus carpaccio, "Pimentón de la Vera" smoked paprika ice cream,  
pickles, crunchy vegetables, citrus olive oil, black sesame*

16€

### Le Carpaccio

BOEUF BIO BLACK ANGUS, BURRATINA CRÉMEUSE  
HUILE D'AMANDE, PIGNONS TORRÉFIÉS

*Organic Black Angus beef, creamy burrata, almond oil, toasted pine nuts*

15€

### La Ratatouille

TARTINE DE RATATOUILLE FROIDE AU BASILIC, FOCCACIA AUX OLIVES VERTES,  
HALLOUMI GRILLÉ, VINAIGRETTE DE TOMATES, CRUMBLE D'OLIVES NOIRES

*Cold ratatouille tartine with basil, green olive focaccia, grilled halloumi,  
tomato vinaigrette, black olive crumble*

14€

### Le Gaspacho

GASPACHO DE TOMATE, PESTO, OLIVES, HERBES FRAÎCHES, TOMATES CERISES, PIMENT  
D'ESPELETTE

*Tomato gazpacho, pesto, olives, fresh herbs, cherry tomatoes, Espelette pepper*

12€

+ BURRATA CRÉMEUSE  
+ Creamy Burrata

7€

## TO START...

# À SUIVRE...

## **Le Poke Bowl**

FALAFEL AU MAÏS, DÉS DE SAUMON GRAVLAX (OU TOFU FRIT), ÉPEAUTRE,  
MANGUE, PIQUILLOS, AVOCAT, EDAMAME, SÉSAME GOMASIO  
*Corn falafel, gravlax salmon cubes (or Fried Tofu), spelt, mango, piquillos,  
avocado, edamame, gomasio sesam*

24€

## **Le Thon**

STEAK DE THON MI-CUIT, RISOTTO DE CAMARGUE AU PÉCORINO, JUS  
TOMATÉ AU PESTO, FLEUR DE COURGETTE EN BEIGNET  
*Tuna steak, Camargue rice risotto with pecorino, tomato sauce with pesto,  
zucchini flower fritter*

29€

## **La Bouillabaisse**

BOUILLABAISSE DE LOTTE ET GAMBAS, POMMES GRENAILLE, FENOUIL,  
SYPHON D'AÏOLI SAFRANÉ  
*Monkfish and prawn bouillabaisse, baby potatoes, fennel, saffron aioli foam*

28€

## **Le Tigre**

TATAKI QUI PLEURE, AUBERGINES AUX ÉPICES FUMÉES, CACAHUËTES,  
CONDIMENT PICO DE GALLO  
*Beef tataki, smoked spiced eggplants, peanuts, pico de gallo-style condiment*

29€

## **Les Pâtes**

TORTELLONI AUX CREVETTES, ÉCORCE DE CITRON ET PIMENT, TOMATES  
CERISES CONFITES, OLIVES TAGGIASHES, CÉBETTES, JUS MARINIÈRE  
*Shrimp tortelloni, lemon zest and chili, confit cherry tomatoes, Taggiasca  
olives, spring onions, marinère sauce*

28€

# CUISSON AU JOSPER GRILL

GARNITURES: TOMATE PROVENCALE, ÉCHALOTE CONFITE,  
FRITE DE PANISSE, SUCRINE

*Sides: Provençal tomato, confit shallot, chickpea  
panisse fries, half grilled romaine lettuce*

## La Marée

POISSON DU JOUR ENTIER SELON ARRIVAGE, SAUCE VIERGE  
*Whole catch of the day (according to availability), served with a sauce vierge*

31€

## Le Cochon

ECHINE DE COCHON DES MONTS LAGAST DE L'AVEYRON, JUS CORSÉ À L'AIL NOIR  
*Local pork shoulder from Monts Lagast in Aveyron, rich black garlic jus*

35€

## Le Boeuf

ENTRECÔTE DE L'AUBRAC, JUS CORSÉ À L'AIL NOIR  
*Local ribeye steak from Aubrac, rich black garlic jus*

39€

## Menu Enfant / Kid's Menu

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

STEAK HACHÉ OU POISSON DU JOUR,  
FRITES OU LÉGUMES DE SAISON

*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*

TO BE CONTINUED...

# TOUT EN DOUCEUR...

 Plateau de fromages  
FROMAGES AOP FRANÇAIS À LA DÉCOUPE  
*Cheese platter*

14€

   Le Soufflé  
SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER , CAMEL ORANGE , BRISURES DE NOUGAT  
A DÉGUSTER AVEC UNE LIQUEUR GRAND MARNIER\*  
*Frozen Grand Marnier soufflé, orange caramel, nougat crumble  
To be enjoyed with a Grand Marnier Liqueur\**

13€

  La Pavlova  
CRÈME IVOIRE À LA VANILLE, FRUITS ROUGES, GEL BISSAP, SOBRET HIBISCUS  
A DÉGUSTER AVEC GIN FLEUR DE CERISIER DE LA MAISON BARCELONA GINRAW  
*Pavlova with vanilla ivory cream, red berries, bissap gel, hibiscus sorbet  
To be enjoyed with cherry blossom Gin\**

12€

  Le Chocolat  
MI-CUIT CHOCOLAT GUANAJA À LA MENTHE , GLACE FÈVE DE TONKA COULIS DE GRIOTTE  
A DÉGUSTER AVEC CRÈME DE MENTHE "MENTHEUSE" DE LA MAISON LAUZE\*  
*Warm Guanaja chocolate fondant with mint, tonka bean ice cream, sour cherry coulis  
To be enjoyed with a local mint liqueur\**

12€

  La Fougasse  
FOUGASSE D'AIGUES-MORTES PERDUE À LA CRÈME DE CITRON "LA PULPEUSE", THÉ GLACÉ,  
GLACE CORNE DE GAZELLE  
A DÉGUSTER AVEC CRÈME DE CITRON "PULPEUSE" DE LA MAISON LAUZE\*  
*French toast-style fougasse with local lemon liquor, iced tea, "gazelle horn" flavored ice cream  
To be enjoyed with a local lemon liqueur\**

10€

*\*5€ pour un shot de 3cl  
for a 3cl shooter*

## VERY SOFTLY...

# Informations sur les allergènes et le régime alimentaire

## Allergen & Dietary Information

Bien que nous prenions toutes les précautions pour minimiser les risques et manipuler les allergènes en toute sécurité, une contamination croisée peut toujours se produire. Si vous avez des exigences alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez nous en informer et nous ferons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

While we take every precaution to minimize risk and handle allergens safely, cross-contamination may still occur. If you have any dietary requirements or food allergies, kindly inform us, and we will do our best to accommodate your needs.



Céréales (Contient du Gluten)  
Cereals (Contains Gluten)



Lait  
Milk



Sans Gluten  
Gluten-Free



Sans Produits Laitiers  
Dairy-Free



Poisson  
Fish



Lupin  
Lupin



Fruits de Mer  
Shellfish



Graines de Sésame  
Sesame Seeds



Mollusques  
Molluscs



Moutarde  
Mustard



Œuf  
Egg



Cacahuètes  
Peanuts



Soja  
Soybean



Noix  
Nuts



Céleri  
Celery



Végétarien  
Vegetarian



Sulfites  
Sulphites



Végétalien  
Vegan



Sans Porc  
Pork-Free



Sans Alcool  
Alcohol-Free