

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 et bouchers éco-responsables.
Bovins et cochons issus des plateaux de l'Aubrac.

La Maison Brosset, charcutiers de pères en fils depuis 1954 à Angers



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, PERLES D'ÉCHALOTTE
AU VINAIGRE DE VIN

6 local oysters from the Etang de Thau, shallot pearls with red wine vinegar

14€

Le Canard

BRUSCHETTA DE MAGRET FUMÉ, GÉSIERS, POMME VERTE, PICKLES, VINAIGRETTE
MOUTARDE À L'ANCIENNE

Bruschetta with smoked duck breast, grizzard, green apple, pickles, old-fashioned mustard vinaigrette

13€

Le Foie Gras

FOIE GRAS DE CANARD À LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE, CONDIMENT POIRE-COING
AUX ÉPICES, PAIN TOASTÉ FIGUE-CHÂTAIGNE-NOISETTE

*Duck foie gras with fleur de sel and Sichuan pepper, pear-quince spiced
condiment, toasted fig-chestnut-hazelnut bread*

15€

Le Velouté

VELOUTÉ POIREAU – POMME DE TERRE AU LAIT DE COCO, POIS CHICHES TORRÉFIÉS AU
CURRY MARIN

*Leek and potato velouté with coconut milk, roasted chickpeas with Madras
curry*

10€

L'Oeuf Parfait

FAÇON MEURETTE, GUANCIALE CROUSTILLANT, OIGNONS GRELOTS, ET SAUCE CORSÉE
AU PORTO ROUGE, CROÛTONS, CIBOULETTE FRAÎCHE

*Slow-cooked egg "à la meurette" style, crispy guanciale, pearle onions, rich red port
sauce, croutons and fresh chives*

12€

TO START...

À SUIVRE...



Les Cannelloni

CANNELLONI FARCIS AU CHAMPIGNON ET À LA TRUFFE NOIRE, CRÈME DE PARMESAN, ÉCLATS DE NOISETTES ET LÉGUMES DE SAISON

Mushroom and black truffle cannelloni, parmesan cream, crushed hazelnuts and seasonal vegetables

24€



Le Paleron

PRÉSSÉ DE PALERON CONFIT 7H AUX ÉPRICES DOUCES, STICK DE POMME DE TERRE AU FROMAGE FRAIS ET AUX HERBES, JUS À L'AIL NOIR, CAROTTES CONFITES AU MIEL

Pressed beef chuck slow-cooked for 7 hours with mild spices, crispy potato sticks with herbed cream cheese, black garlic jus and honey-glazed carrots

29€



La Bouillabaisse Contemporaine

BOUILLABAISSE DE POULPE, CALAMAR ET DE SEICHE, SOUPE DE POISSON ANISÉE, POMME DE TERRE VAPEUR, AIOLI SAFRANÉ ET CROÛTONS

Octopus, squid and cuttlefish in an aniseed, fish soup, steamed potatoes, saffron aioli and croutons

32€



La Gambas

GAMBAS SNACKÉES EN PERSILLADE, POLENTA AU PARMESAN, PURÉE POTIRON, TUILE DE RIZ SOUFFLÉ

Grilled king prawn with parsley and garlic, Parmesan polenta, butternut, puffed rice crisp

29€



La Saint-Jacques

POT-AU-FEU DE NOIX DE ST-JACQUES ET SAUMON FUMÉ AUX GRAINES DE PAVOT ET QUINOA. LÉGUMES DE SAISON ET CÉBETTES

Scallop and smoked salmon stew with poppy seeds and quinoa. Seasonal vegetables and spring onions

30€

CUISSON AU JOSPER GRILL

GARNITURE DU MOMENT

Seasonal Sides

La Marée

PÊCHE DU JOUR, SAUCE VIERGE EXOTIQUE PASSION-CITRON VERT

Whole catch of the day, served with exotic passion fruit and lime vierge sauce

34€

La Volaille

DEMI COQUELET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE

Half roasted coquelet with Provence herbs

26€

Le Boeuf

COEUR DE RUMSTECK AUBRAC JUSTE SAISI

Aubrac rump heart steak, perfectly seared

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 Fruit SOUPE DE FRUITS DES BOIS, PANNA COTTA À LA VANILLE ET GRANOLA CROUSTILLANT *Wild berry soup, vanilla panna cotta and crunchy granola*

12€

La Mangue BRIOCHE PERDUE, MANGUE RÔTIE AU SUCRE FOU ÉPICÉ, CARAMEL À LA MANGUE ET GLACE BULGARE *French toast brioche, roasted mango with spiced "crazy sugar", mango caramel and Bulgarian ice cream*

14€

La Pomme CLAFOUTIS DE POMME ET CRÈME D'AMANDE, CRUMBLE AUX NOIX, GLACE AU CIDRE ET SAUCIÈRE DE VIN CHAUD* *Apple and almond cream clafoutis, walnut crumble, cider ice cream and mulled wine sauce**

12€

Le Chocolat GROS CHOUX CRAQUELIN, GANACHE CHOCOLAT PRALINÉ, GLACE CAPPUCCINO, BRISURES DE MARRON GLACÉ ET SAUCE CHOCOLAT *Large craquelin choux, praline chocolate ganache, cappuccino ice cream, crushed candied chestnuts and chocolate sauce*

12€

VERY SOFTLY...