



VERTIGES

RESTAURANT BISTRONOMIQUE



“Remarquez comme le paysage se teinte au gré des saisons et suscite des émotions aussi variées que poétiques. Aujourd’hui, vous allez en déguster l’essence-même. Notre cuisine, locale et saisonnière, est préparée selon des méthodes de haut-vol pour s’harmoniser en bouche avec une vue à couper le souffle. ”



TÉLÉPHÉRIQUE
DU SALÈVE



LES
PANORAMIQUES
DU SALÈVE

ENTRÉES / STARTERS

Terrine de campagne aux noisettes, confit d'oignons

Hazelnut countryside terrine, onion confit | 12€

Allergènes : gluten / Allergens: gluten.

Ecrevisses, crèmeux aneth et miel, tartare d'avocat-citron

Crayfish, creamy dill and honey, avocado-lemon tartare | 15€

Allergènes : crustacés, lactose, œufs, moutarde, poissons. / Allergens: crustaceans, lactose, eggs, mustard, fish.

Œuf parfait, potimarron rôti, mousseline de céleri, graines de courge, finger focaccia

Perfect egg, roasted pumpkin, celery mousseline, pumpkin seeds, focaccia finger | 13€

Allergènes : œufs, lactose, gluten, céleri/ Allergens: eggs, lactose, gluten, celery.

Velouté forestier, poêlée de cèpes bouchon, sarrasin grillé

Forest soup, pan-fried porcini mushrooms, grilled buckwheat | 16,50€

Allergènes : gluten, lactose/Allergens: gluten, lactose.

PLATS / MAIN COURSES

Paleron confit à l'échalote, légumes racines, réduction vigneronne

Paleron confit with shallots, root vegetables, wine reduction | 29€

Allergènes : lactose, céleri, sulfite/Allergens: lactose, celery, sulphite



Omble chevalier à la plancha, pilaf de vénéré, poireaux à l'étouffée, coulis de persil

Grilled Omble chevalier fish, Venere pilaf rice, stewed leeks, parsley coulis | 34€

Allergènes : poissons, lactose/Allergens: fish, lactose.



Suprême de volaille fermière, houmous de carottes, pommes grenailles, jus corsé

Chicken supreme, carrot hummus, new potatoes, strong juice | 28€

Allergènes : lactose, fruits à coques/Allergens: lactose, nuts.



Rigatoni Pecorino, tartufata, croustillant de pancetta

Rigatoni Pecorino, tartufata, crispy pancetta | 25€

Allergènes : gluten, lactose, arachide/Allergens: gluten, lactose, peanut.



Gravlax de truite, taboulé boulghour, aigrette, pickles de chou- fleur

Trout gravlax, bulgur tabbouleh, sour sauce, cauliflower pickles | 25€

Allergènes : poissons, gluten, moutarde/Allergens: fish, gluten, mustard.

Croziflette aux Diots de Savoie et morilles

Croziflette pasta with Savoy Diots and morels | 26,50€

Allergènes : gluten, lactose/Allergens: gluten, lactose.

Assiette de Mesclun | 4€ - Changement de garniture | 2€

Mesclun plate | 4€ - Change of side order | 2€

Toutes les sauces sont sans gluten : Maïs / All ours sauces are gluten-free : Corn.

Liste des allergènes sur demande / List of allergens on request

DESSERTS

Tiramisu Lemon curd

Lemon curd Tiramisu | 11€

Allergènes : gluten, œufs, lactose/Allergens: gluten, eggs, lactose.

Soupe de figue et rhubarbe, meringue et crème double

Fig and rhubarb soup with meringue and double cream | 11€

Allergènes : œufs, lactose/Allergens: eggs, lactose.

Moelleux chocolat, glace nougat, crumble aux fruits secs,
coulis de fruits rouges

Chocolate fondant, nougat ice cream, dried fruit crumble, red fruit coulis | 11€

Allergènes : gluten, œufs, lactose, fruits à coques/Allergens: gluten, eggs, lactose, nuts.

Café gourmand | 12,50€

(tiramisu, soupe de figue, glace nougat crumble coulis)

Gourmet cafe : tiramisu, fig soup, nougat crumble coulis ice cream

Allergènes : gluten, œufs, lactose, fruits à coques / Allergens: gluten, eggs, lactose, nuts.

Assiette de fromages affinés | 14€

(sélection Fromager de Beaumont, maître affineur)

Plate of matured cheeses : selection from Beaumont Cheesemaker, master refiner

Allergènes : lactose, fruits à coques / Allergens: lactose, nuts.

MENU ENFANT / KIDS MENU | 16€

PLATS / DISH

1/2 portion sur les plats indiqués par un emoji 🍳

1/2 portion on dishes indicated by an emoji

OU / OR

Steak haché, pommes de terre grenailles

Ground steak, Grenailles potatoes

DESSERTS

Meringue crème double coulis

Double cream meringue coulis

Allergènes : œufs, lactose/ Allergens: eggs, lactose.

OU/ OR

Brownie, glace vanille

Brownie, vanilla ice cream

Allergènes : gluten, lactose, fruits à coques.

BOISSONS / DRINKS

Eau minérale, sirop /Mineral water, syrup

Net prices including tax
French Franc accepted (1€ = 1CHF)



Prix nets TTC
Francs suisse acceptés (1€ = 1CHF)

"Chez Vertiges, nous privilégions les produits de saison et les recettes maison, toujours inspirées par notre région. "

BOISSONS / DRINKS

VINS / WINES

ROSÉ / ROSE WINE

	Bte	46cl	Verre
Terre de Berne	43€	26€	8€
Côtes de Provence 2023 - AOP			

BLANC / WHITE WINE

	Bte	46cl	Verre
Savoie - Chignin Les Cristallins, 2023 - AOP	39€	25€	7€
Suisse - Chasselas de Genève «Edelweiss », AOC	55€	-	-
 Bourgogne - Chablis L'enclos, 2022 - Bio - AOP	45€	27€	9€
 Loire - Pouilly Fumé Pabiot 2023 - Biodynamie	43€	-	-
Val de Loire - Sancerre Laloue 2023 - AOC	43€	-	-

ROUGE / RED WINES

	Bte	46cl	Verre
Savoie - Mondeuse Arbin Vullien, 2023 - AOP	45€	27€	9€
Suisse - Gamaret de Féchy, 2022 - IGP	45€	-	-
Côtes du Rhône Saint-Joseph Tolondière, 2023 - AOC	50€	-	-
Gramiller Rasteaux Fruits rouges 2023- IGP	39€	25€	7€
Bordeaux Saint-Émilion, Comtes des Cordes, 2020 - AOC	53€	-	-
Grabitey Graves, 2018 - AOC	53€	-	-
Bourgogne - Pinot Noir Girardin, 2022 - AOC	52€	31€	10€
 Roussillon - Côtes Catalanes La petite sœur, 2022 - IGP	41€	82€	magnum

CHAMPAGNE

	Bte	Verre
Deutz Brut	65€	13€
Deutz Rosé	85€	15€
Deutz Blanc de Blanc	110€	-

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES COCKTAILS

APÉRITIFS

Martini Blanc	7€
Martini Rouge	7€
Ricard	7€
Campari	7€
Cointreau	7€
Vodka Absolut	10€
Rhum Havana Blanc	10€
Gin Bombay	10€
Whisky Red Label	10€

DIGESTIFS / DIGESTIVE

Génépi	8€
Grappa	8€
Limoncello	8€
Get 31	8€
Amaretto	8€
Cognac	14€
Chartreuse	14€

BOISSONS CHAUDES HOTS DRINKS

Espresso	3€
Décaféiné	3€
Café allongé	3,50€
Cappucino	6€
Chocolat chaud	6€
Thé & infusions	6€

EAUX & SODAS WATERS & SOFS

Evian 75cl / Badoit 75cl	7€
Coca-cola / Coca-cola zero Limonade /Schweppes Agrumes /Schweppes	5€
Supplément sirop	1€

BIERES / BEERS

Mont Salève 33cl	8.5€
Blonde/Blanche	
Mont Blanc 33cl	8.5€
Verte au génépi	
Heineken 0.0 33cl	8.5€