



VERTIGES

RESTAURANT BISTRONOMIQUE



MENU



TÉLÉPHÉRIQUE
DU SALÈVE



LES
PANORAMIQUES
DU SALÈVE

ENTRÉES

Toutes les sauces sont sans gluten : maïs.

Gaspacho de petit pois mentholé, ricotta montée,
pignons de pins torréfiés | 12€

Pea and mint soup, whipped ricotta, roasted pine nuts

Allergènes : fruits à coques, lactose, gluten.

Terrine de ris de veau et foie gras snackée de la maison Bobosse,
pomme grenaille à l'ail noir, roquette acidulée | 16€

Veal sweetbread and foie gras terrine from maison Bobosse, seared, with
baby potatoes with black garlic, tangy rocket salad

Allergènes : gluten.

Ceviche de maigre Corse label rouge note d'agrumes,
tartare et siphon de betterave | 16€

Corsican croaker ceviche with lime note, beetroot tartare

Allergènes : poisson, moutarde.

Salade d'asperges vertes françaises, mimosa au câpres,
floralie d'herbes fraîches et d'oignons rouges. | 16€

Green French asparagus salad, mimosa with capers, fresh herbs and
a red onion floral garnish

Allergènes : moutarde, lactose.

PLATS

Tartare de bœuf d'ailloy, tombée d'échalote au balsamique,
jaune d'œuf confit au soja, pommes grenailles rôties, sucrose | 28€ 

Sirloin beef tartare, balsamic shallot compote, soy-cooked egg yolk, roasted
baby potatoes, sucrose lettuce

Allergènes : soja, moutarde, lactose, œufs.

Canette des Dombes basse température, crémeux de patates douces
au gingembre, brocolinni grillés, jus cacahuète. | 30€ 

Slow-cooked Dombes duck, sweet potato and ginger cream,
grilled broccolini, peanut jus

Allergènes : poissons, moutarde, lactose.

Waterzoi de sandre à l'oseille, poêlée printanière | 31€ 

Zander Waterzoi with sorrel, sauteed spring vegetables

Allergènes : poissons, lactose, sulfite

Suprême de poulet jaune, houmous de carotte,
pommes grenailles et jus corsé | 28€ 

Chicken supreme, carrot hummus, roasted
baby potatoes and reduced stock

Allergènes : lactose, fruits à coques.

Linguine, pesto de pistaches, burrata, tomates datterini et roquette | 28€

Linguine, pistachio pesto, burrata, datterini tomatoes, and rocket

Allergènes : gluten, fruit à coques, lactose

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

Mesclun salad – Garnish change

DESSERTS

Arlette caramélisée | 11€

Caramelized Arlette

Allergènes : gluten, œufs, lactose.

Cheese cake souvenir d'enfance | 11€

Childhood memory Cheesecake

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coques.

Crème brûlée espelette | 11€

Espelette pepper crème brûlée

Allergènes : œufs, lactose.

Café gourmand | 12,50€

(sélection du chef)

Gourmet Coffee

Allergènes : gluten, œufs, lactose, fruits à coques.

Brie truffé | 13€

Truffle Brie

Allergènes : lactose.

MENU ENFANT | 16€

PLATS

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

1/2 portion on dishes marked with an emoji 🍳

OU

Steak haché, pommes de terre grenailles

Minced steak, baby potatoes

DESSERTS

Panacotta fruits rouges

Red fruit panna cotta

Allergènes : œufs, lactose.

OU

Brownie, glace vanille

Brownie, vanilla ice cream

Allergènes : gluten, lactose, fruits à coques.

BOISSONS

Eau minérale, sirop

Prix nets TTC service compris



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

BOISSONS

VINS

ROSÉ

	Bte	Verre 15 cl
Côtes de Provence–Terre de Berne 2023 – AOP	43€	8€

BLANC

	Bte	Verre 15 cl
Bourgogne – Chablis L’enclos, 2023 – Bio – AOP	47€	9€

Loire – Pouilly Fumé Pabiot 2023 – AOC	47€	–
---	-----	---

Savoie – Chignin Les cristallins 2024 – AOC	39€	7€
--	-----	----

Pays D’Oc – Chardonnay Sur tes Pas 2023 – IGP	45€	8€
--	-----	----

ROUGE

	Bte	Verre 15 cl
Savoie – Mondeuse Arbin Vullien – 2023 – AOP	45€	9€

Languedoc – Pic saint Loup, Mas de Figuier – Bio	47€	–
---	-----	---

Côtes du Rhône – Saint Joseph Tolondière – 2023	50€	–
--	-----	---

Gramiller – Rasteaux Fruits rouges – 2023 – IGP	39€	7€
--	-----	----

Bourgogne – Pinot Noir Girardin – 2023 – AOC	52€	10€
---	-----	-----

Bordeaux – Mouton Cadet 2020 – AOC	65€	–
---------------------------------------	-----	---

ROUGE

	Bte	Verre 15 cl
Deutz Brut	75€	13€
Deutz Rosé	80€	16€
Deutz Blanc de Blanc	100€	

APÉRITIFS 4 cl

Martini Blanc	7€
Martini Rouge	7€
Ricard	7€
Campari	7€
Cointreau	7€
Génépi	8€
Grappa	8€
Limoncello	8€
Get 31	8€
Amaretto	8€
Cognac	14€
Chartreuse	14€

DIGESTIFS 4 cl

Vodka Absolut	10€
Rhum Havana Blanc	10€
Gin Bombay	10€
Whisky Red Label	10€

CAFÉS & CHOCOLAT

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

EAUX & SOFTS

Evian 75cl	7€
Badoit 75cl	7€
Supplément sirop	1€
Coca-cola 33cl	5€
Coca-cola zero 33cl	5€
Limonade 33cl	5€
Schweppes Agrumes 25cl	5€
Schweppes 25cl	5€

Prix nets TTC service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération