



VERTIGES

RESTAURANT BISTRONOMIQUE



MENU



TÉLÉPHÉRIQUE
DU SALÈVE



LES
PANORAMIQUES
DU SALÈVE

MENU EVASION

UNIQUEMENT RESERVABLE SUR LE SITE
INCLUANT LE TELEPHERIQUE

1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

Tataki de thon aux sésames, guacamole avocat et mangue.
Sesame crusted tuna tataki, avocado and mango guacamole.

Allergènes : poisson, fruits à coque.

OU

Trois couleurs de tomate, burattina, tapenade, pignons, jus de pesto et gros croûtons ailés.
Heirloom tomato trio with burratina, tapenade, toasted pine nuts and rustic garlic croutons.

Allergènes : fruits à coque, lactose, gluten.

PLATS

Suprême de volaille, piperade, olives noires, pommes de terre confites.

Chicken supreme, piperade, black olives, confit potatoes

Allergènes : lactose.

OU

Filet de dorade royale, polenta snackée, tomates rôties et sauce vierge.

Sea bream fillet, seared polenta, roasted tomatoes and sauce vierge.

Allergènes : poisson, lactose, fruits à coques

DESSERTS

Café gourmand
(3 desserts en verrine)

Gourmet Coffee

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

ou

Crème brûlée vanille.
Homemade vanilla crème brûlée.

Allergènes : lactose, œufs.

A PARTAGER

Tapenade | 8€

Guacamole avec chips de maïs. | 8€

Allergènes : gluten.

Rillettes de thon | 8€

Allergènes : poissons, lactose.

ENTRÉES

Toutes les sauces sont sans gluten : maïs.

Carpaccio façon Tigre qui pleure, pommes de terres rôties et mesclun de salade
| 22€

Crying Tiger-style beef carpaccio, roasted potatoes and mesclun salad.
Allergènes : gluten, sulfites.

Fraîcheur de melon et pastèque, focaccia et jambon ibérique | 18€
Chilled melon and watermelon, focaccia and iberian ham.
Allergènes : gluten, lactose.

Tataki de thon aux sésames, guacamole avocat et mangue | 20€
Sesame-crusted tuna tataki, avocado and mango guacamole.
Allergènes : poisson, fruits à coque.

Trois couleurs de tomate, burattina, tapenade, pignons, gros croûtons à l'ail
| 16€

Heirloom tomato trio with burratina, tapenade, toasted pine nuts and rustic
garlic croutons.
Allergènes : fruits à coque, lactose, gluten.

PLATS

Suprême de volaille, piperade, olives noires, pommes de terre confites | 29€
Chicken supreme, piperade, black olives, confit potatoes
Allergènes : lactose.

Côte de veau, champignons crévés, purée façon Monsieur R, | 32€
Roasted veal chop, creamy mushroom fricassée, R style mashed potatoes.
Allergènes : lactose.

Filet de dorade royale, polenta snackée, tomates rôties et sauce vierge | 30€
Pike-perch fillet, seared polenta, roasted tomatoes and sauce vierge
Allergènes : poisson, lactose, fruits à coques

Pad Thai, légumes croquants, pousses de soja, cacahuètes. | 28€
Vegetable Pad Thai with crunchy vegetables, bean sprouts and peanuts.
Allergènes : gluten, soja, fruits à coques.

Assiette de Mesclun | 4€ – Changement de garniture | 2€
Mesclun salad – Garnish change

DESSERTS

Tartelette fruits rouges, crémeux chocolat blanc citron vert | 12€

Red fruits tartlet with white chocolate and tonka bean cream

Allergènes : lactose, fruits à coque.

Cheese cake souvenir d'enfance | 12€

Childhood memory Cheesecake

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coques.

Soupe d'abricot, sorbet verveine, tuiles aux amandes | 12€

Apricot soup, verbena sorbet, almond tuiles

Allergènes : fruits à coque, œufs.

Crème brûlée vanille. | 11€

Homemade vanilla crème brûlée.

Allergènes : Lactose, œufs.

Café gourmand | 13€

(3 desserts en verrine)

Gourmet Coffee

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

MENU ENFANT | 16€

PLATS

Suprême de volaille, piperade, duo de courgettes,
olives noires, pommes de terre confites.

Chicken supreme, piperade, courgette duo, black
olives, confit potatoes.

OU

Steak haché, pommes de terre grenailles.

Minced steak, baby potatoes.

DESSERTS

Donuts fraise.

Strawberries Donuts.

Allergènes : gluten, lactose, oeufs

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
Blandine 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€ –

CHAMPAGNES ————— 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