

MENU EVASION

UNIQUEMENT RESERVABLE SUR LE SITE
INCLUANT LE TELEPHERIQUE

1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

Velouté de courge, escalopes de cèpes poêlés.

Pumpkin soup with pan-fried porcini slice.

Allergènes : C, B.

OU

Aumônière de crottin de chèvre, salade de saison.

Aumôniere of goat cheese with seasonal salad.

Allergènes : A, B, C.

PLATS

Suprême de volaille, gratin de potimarron et pommes de terre,
choux vert rôti

Chicken supreme, Red kuri pumpkin gratin and potatoes, oven
roasted green cabbage.

Allergènes : B.

OU

Risotto de potimarron, graines de courges.

Pumpkin risotto with toasted pumpkin seeds.

Allergènes : B.

DESSERTS

Café gourmand

(3 desserts en verrine)

Gourmet Coffee

Allergènes : A, B, C, D, M.

ou

Crème brûlée vanille.

Homemade vanilla crème brûlée.

Allergènes : A, B.

A PARTAGER DE LA MAISON BOBOSS

Houmous aux sésames | 8€

Allergènes : C, J.

Terrine de canard aux pistaches | 8€

Allergènes : C, M.

Tartine Olivade noire | 7€

Allergènes : C.

Saint Marcellin | 10€

Allergènes : B, C.

Produits contenant des allergènes														
CODE ALPHABETIQUE	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N

ENTRÉES

Toutes les sauces sont sans gluten : maïs.

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

I 22€

Crying Tiger-style beef carpaccio, roasted potatoes and mesclun salad.

Allergènes : E, J, K, L, N.

Velouté de courge, escalopes de cèpes poêlés. I 16€

Pumpkin soup with pan-fried porcini slice.

Allergènes : C, B.

Tartare de truite en deux façons (gravlax & fumé), sauce aux agrumes, betteraves I 20€

Duo of trout, tartare and smoked, served with citrus, beetroot

Allergènes : E .

Aumônière de crottin de chèvre, salade de saison I 16€

Aumôniere of goat cheese with seasonal salad.

Allergènes : A, B, C.

PLATS

Suprême de volaille, gratin de potimarron et pommes de terre, choux vert rôti

I 29€

Chicken supreme, Red kuri pumpkin gratin and potatoes, oven roasted green cabbage.

Allergènes : B.

Côte de veau, champignons crévés, purée façon Monsieur R, I 32€

Roasted veal chop, creamy mushroom fricassée, R style's mashed potatoes.

Allergènes : B.

Filet de dorade royale, purée de panais chocolat blanc, sauce blanche et trois couleurs de carottes I 30€

Pike-perch fillet, parsnip purée with white chocolate, white sauce, and tricolour carrots

Allergènes : B, C, E.

Risotto de potimarron, graines de courges. I 24€

Pumpkin risotto with toasted pumpkin seeds.

Allergènes : B.

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

Mesclun salad – Garnish change

Produits contenant des allergènes	œuf	lait	gluten	arachides	poissons	crustacés	mollusques	lupin	céleri	sésame	mustarde	soja	fruits à coques	anhydride sulfureux
CODE ALPHABETIQUE	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N

DESSERTS

Tartelette poire amande, sorbet poire | 12€

Pear and almond tartlet with pear sorbet.

Allergènes : B, C.

Cheese cake souvenir d'enfance | 12€

Childhood memory Cheesecake

Allergènes : A, B, C, D.

Soupe de quetsche, glace vanille, tuiles aux amandes | 11€

Quetsch plum soup, vanilla ice cream, almond tuiles

Allergènes : B, C, M.

Crème brûlée vanille. | 11€

Homemade vanilla crème brûlée.

Allergènes : A, B.

Café gourmand | 13€

(3 desserts selon choix du chef avec boisson chaude)

Gourmet Coffee

Allergènes : A, B, C, D, M.

MENU ENFANT | 16€

PLATS

Suprême de volaille, pommes de terre confites.

Chicken supreme, confit potatoes.

Allergènes : K, N.

OU

Steak haché, purée façon Monsieur R.

Minced steak, mashed potatoes R style's.

Allergènes : B, K, N.

DESSERTS

Donuts fraise.

Strawberries Donuts.

Allergènes : A, B, C.

OU

Brownie, glace vanille

Brownie, vanilla ice cream

Allergènes : A, B, C, M.

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