



MENU ÉVASION | 65€
RÉSERVABLE UNIQUEMENT SUR LE SITE,
INCLUANT LE TÉLÉPHÉRIQUE
1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT AU CHOIX

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf façon gravlax, copeaux de parmesan, olives Taggiasche et feuille de roquette

Beef carpaccio, parmesan shavings, Taggiasca olives, arugula

Allergènes : (lactose)

OU

Soupe de petit pois, ricotta grillée, pignons de pin, huile de menthe

Green pea soup, grilled ricotta, pine nuts, mint oil

Allergènes : (lactose, gluten)

PLATS

Aile de volaille parfumée au citron, polenta croustillante, jus à la sauge

Lemon-scented chicken wing, crispy polenta, sage jus

Allergènes : lactose, sulfites

OU

Raviole du Dauphiné, crème de champignons, parmesan et roquette

Dauphiné ravioli, mushroom cream, parmesan and arugula

Allergènes : lactose, gluten, œuf

DESSERTS

Baba bouchon au rhum arrangé, chantilly à la vanille

Rum baba bouchon, vanilla whipped cream

Allergènes : lactose, gluten, œuf, sulfites, (fruits à coques)

OU

Nage de fruits rouges à l'hibiscus, sorbet framboise

Red fruit soup with hibiscus, raspberry sorbet

Allergènes : (œuf)

Menu sans téléphérique : 50€

ENTRÉES

Toutes les sauces sont sans gluten: maïs.

Asperges vertes, pickles de moutarde, condiment verdé | 19€

Green asparagus, mustard pickles, green herb condiment

Allergènes : (moutarde), sulfites

Carpaccio de bœuf façon gravlax, copeaux de parmesan, olives Taggiasche et feuille de roquette | 20€

Beef carpaccio gravlax-style, parmesan shavings, Taggiasca olives, arugula

Allergènes : (lactose)

Soupe de petit pois, ricotta grillée, pignons de pin, huile de menthe | 18€

Green pea soup, grilled ricotta, pine nuts, mint oil

Allergènes : (lactose, gluten),céleri

Truite de la région marinée au sel d'agrumes, coleslaw et légumes acidulés | 23€

Locally sourced trout cured with citrus salt, coleslaw, and tangy vegetables

Allergènes : poisson, sulfites, œuf

PLATS

Raviole du Dauphiné, crème de champignons, parmesan et roquette | 25€

Dauphiné ravioli, mushroom cream, parmesan and arugula

Allergènes : lactose, gluten, œuf

Filet mignon de veau rôti, ragoût de petit épeautre, pousses d'épinard | 36€

Roasted veal tenderloin, spelt ragout, baby spinach

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

Aile de volaille parfumée au citron, polenta croustillante, jus à la sauge | 29€

Lemon-scented chicken wing, crispy polenta, sage jus

Allergènes : lactose, sulfites

Dos de maigre cuit au plat, fenouil confit au safran, pomme de terre charlotte et condiment agrumes | 29€

Pan-seared meagre, saffron-braised fennel, baby potatoes, citrus condiment

Allergènes : poisson, lactose, sulfites, céleri

Mesclun de jeunes pousses | 6€

Mesclun of young greens

Allergènes : gluten, sulfites

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

DESSERTS

Saint Marcellin IGP, petit mesclun et fruits secs | 11€
Saint-Marcellin IGP, small mesclun salad and dried fruits

Allergènes : lactose, sulfites, (fruits à coque)

Tartelette au chocolat et fruit de la passion sorbet exotique | 13€
Chocolate and passion fruit tartlet, exotic sorbet

Allergènes : lactose, gluten, œuf, soja, fruits à coque

Panna cotta au lait de coco, figue, petites meringues acidulées | 13€
Coconut milk panna cotta, fig, tangy mini meringues

Allergènes : (œuf)

Baba bouchon au rhum arrangé, chantilly à la vanille | 13€
Rum baba bouchon, vanilla whipped cream

Allergènes : lactose, gluten, œuf, sulfites, (fruits à coque)

Nage de fruits rouges à l'hibiscus, sorbet framboise | 13€
Red fruit soup with hibiscus, raspberry sorbet

Allergènes : (œuf)

MENU ENFANT | 16€

PLATS

Suprême de volaille, röstide pomme de terre
Chicken supreme with potato rösti

OU

Steak haché, rösti de pomme de terre
Minced beef steak with potato rösti

DESSERTS

Donuts fraise

Strawberry donuts

Allergènes : lactose, gluten, œuf, fruit à coque

OU

Brownie, glace vanille

Brownie, vanilla ice cream

Allergènes : lactose, gluten, œuf, fruit à coque

BOISSONS

Eau minérale, sirop

Mineral water, squash

Prix nets TTC service compris

