



MENU ÉVASION | 65€
RÉSERVABLE UNIQUEMENT SUR LE SITE,
INCLUANT LE TÉLÉPHÉRIQUE
1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT AU CHOIX
menu disponible en semaine au service du midi

ENTRÉES

Soupe froide de tomates agrémentée comme un gazpacho, croûtons de focaccia

Chilled tomato soup, gazpacho style, with focaccia croutons

Allergènes : (gluten), sulfites

OU

Mozzarella burrata, haricots verts en salade, noisettes torréfiées

Burrata mozzarella with green bean salad & toasted hazelnuts

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

PLATS

Suprême de volaille cuit en basse température, pressé de pomme de terre, jus de volaille rôtie

Slow-cooked chicken supreme, pressed potatoes & roasted chicken jus

Allergènes : lactose, sulfites

OU

Raviole ouverte pasqualine, pesto d'herbes et roquette

Open pasqualina ravioli with herb coulis & rocket

Allergènes : lactose, gluten, sulfites, oeuf

DESSERTS

Entremet chocolat praliné, glace noisette

Praline chocolate entremet, hazelnut ice cream

Allergènes : lactose, soja, fruits à coque, oeuf

OU

Dôme citron pistache, glace pistache

Lemon pistachio dome, pistachio ice cream

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

Menu sans téléphérique : 50€

ENTRÉES

Soupe froide de tomates agrémentée comme un gaspacho, croûtons de focaccia | 16€
Chilled tomato soup, gazpacho style, with focaccia croutons

Allergènes : (gluten), sulfites

Melon de couleur et groseilles, vin chaud mais froid, mikado de jambon de pays | 18€
Mixed melon & redcurrants, chilled mulled wine, country ham mikado

Allergènes : (sulfites, gluten)

Oeuf bio bénédictine au saumon fumé, muffin toasté, sauce hollandaise | 20€
Organic eggs benedict with smoked salmon, toasted muffin & hollandaise sauce

Allergènes : Œuf, gluten, poisson, lactose, (moutarde, sulfites)

Mozzarella burrata, haricots verts en salade, noisettes torréfiées | 19€
Burrata mozzarella with green bean salad & toasted hazelnuts

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

PLATS

Suprême de volaille cuit en basse température, pressé de pomme de terre, jus de volaille rôti | 30€

Slow-cooked chicken supreme, pressed potatoes & roasted chicken Jus

Allergènes : lactose, sulfites

Filet de daurade à l'unilatéral, petits légumes confits, sauce vierge | 37€
Pan-seared sea bream fillet, confit vegetables & Vierge sauce

Allergènes : poisson

Raviole ouverte pasqualine, pesto d'herbes et roquette | 26€
Open pasqualina ravioli with herb coulis & rocket

Allergènes : lactose, gluten, sulfites, oeuf

Epaule d'agneau aux épices de la médina, semoule et quelques légumes | 39€
Lamb shoulder with medina spices, couscous & seasonal vegetables

Allergènes : gluten, 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 à l'amande, coulis fruits rouges, fraises, sorbet citron | 13€

Almond tartlet, red berry coulis, strawberry, lemon sorbet

Allergènes : lactose, gluten, œuf, fruits à coque

Soupe d'abricot au romarin, tuile au romarin, glace yaourt | 13€

Apricot soup with rosemary, rosemary tuile, yogurt ice cream

Allergènes : (gluten, oeuf), lactose

Entremet chocolat praliné, glace noisette | 13€

Praline chocolate entremet, hazelnut ice cream

Allergènes : lactose, soja, œuf, fruits à coque

Dôme citron pistache, glace pistache | 13€

Lemon pistachio dome, pistachio ice cream

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

MENU ENFANT | 16€

PLATS

Suprême de volaille, rösti de pomme de terre

Chicken supreme with potato rösti

OU

Steak haché, rösti de pomme de terre

Minced beef steak with potato rösti

DESSERTS

Brownie, glace vanille

Brownie, vanilla ice cream

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

OU

2 boules de glace ou sorbet

(glace vanille, pistache, yaourt, sorbet citron, fraise)

2 scoops of ice cream or sorbet

(vanilla, pistachio, yogurt ice cream, lemon or strawberry sorbet)

Allergènes : lactose, œuf, fruits à coque

BOISSONS

Eau minérale, sirop

Mineral water, squash

Prix nets TTC service compris

BOISSONS

BLANC

Côtes du Rhône - CJVT Blanc, Castel Frères - AOP	12cl.	75cl.
	7€	32€
Loire - Chapeau Melon, Domaine de la Chauvinière	8€	34€
Languedoc - Bergerie de l'Hortus, Domaine de l'Hortus - AOC	9€	42€
Savoie - Apremont Cuvée Prestige, Domaine les Rocailles - AOC	9€	42€

ROSÉ

Provence - Château de Berne	12cl.	75cl.
	9€	43€

ROUGE

Côtes du Rhône - CJVT Rouge, Castel Frères - AOP	12cl.	75cl.
	7€	32€
Côtes du Rhône - Le Caillou, Le Clos du Caillou - AOC	9€	34€
Savoie - Mondeuse Avalanche, Fabien Trosset - AOC	9€	42€
Languedoc - Loup Dans la Bergerie, Domaine l'Hortus - IGP	8€	42€

CHAMPAGNE / PROSECCO

	12cl.	75cl.
Deutz Brut	13€	79€
Deutz Rosé	----	89€
Prosecco Ricadonna	9€	45€

BIÈRES

	33cl.
744 Blonde	8,5€
744 Blanche	8,5€
Heineken 0%	8,5€
Mt. Blanc Génépi	8,5€
Panache	8,5€
Monaco	8,5€

APÉRITIFS

	12cl.
Kir - cassis, mûre, pêche	10€
Kir Pétillant	12€
Kir Royal	15€
	6cl.
Martini Blanc / Rouge	7€
Campari	7€
Ricard / 51	7€
Suze	7€

EAUX & SOFTS

	33cl.
Evian (75cl.)	7€
Badoit (75cl.)	7€
Coca-Cola	5€
Coca-Cola Zéro	5€
Limonade	5€
Diabolo	5€
Schweppes Tonic	5€
Schweppes Agrumes	5€
Fuze Tea	5€
Ginger Beer (25cl.)	5€
San Bitter (25cl.)	5€
Jus (25cl.) - orange, pomme, ananas, tomate	5€
Sirop - grenadine, pêche, fraise, menthe, citron, violette, orgeat	3€

CAFÉS ET THÉS

Ristretto /Espresso	3€
Café Allongé	3€
Noisette	3,5€
Doppio	5,5€
Cappucino	6€
Latte Macchiato	6€
Thé - vert, breakfast, early grey, camomille, verveine, menthe	5,5€
Chocolat chaud	6€
Lait chaud	3€