



MENU ÉVASION | 65€

RÉSERVABLE UNIQUEMENT SUR LE SITE,
INCLUANT LE TÉLÉPHÉRIQUE
1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT AU CHOIX

LES PRÉMICES

Velouté Dubarry, fleurettes de choux-fleur, crevettes grises, petits croûtons dorés
Dubarry cream-soup, cauliflower florets, gray shrimp, small golden croutons

Allergènes : lactose, **crustacés**, **gluten**

OU

Poireaux fondants, vinaigrette miel balsamique, condiment œuf mimosa tandoori
Tendeer leeks, honey-balsamic vinaigrette, tandoori deviled egg garnish

Allergènes : oeuf, sulfite, **moutarde**

LES SUITES

Suprême de volaille rôti à la crème de truffe, gratin de Crozets au Beaufort et marrons glacés au jus

Roasted chicken supreme with truffle cream, Crozets gratin with Beaufort cheese and candied chestnuts in their own juice

Allergènes : lactose, sulfite

OU

Risotto carnaroli au potimarron, noisettes torréfiées
Carnaroli risotto with potimarron squash and roasted hazelnuts

Allergènes : lactose, sulfite, **fruits à coque**

LES GOURMANDISES

Tartelette tatin aux pommes, sauce caramel, glace vanille
Apple Tart Tatin, caramel sauce, vanilla ice cream

Allergènes : gluten, lactose, **fruit à coque**

OU

Dôme chocolat et mandarine, sorbet mandarine de Sicile
Chocolate and mandarin dome, Sicilian mandarin sorbet

Allergènes : gluten, lactose, soja, oeuf, **fruit à coque**

Menu sans téléphérique : 50€

LES PRÉMICES

Toutes les sauces sont sans gluten: maïs

Velouté Dubarry, fleurettes de choux-fleur, crevettes grises, petits croûtons dorés | 17€
Dubarry cream-soup, cauliflower florets, gray shrimp, small golden croutons

Allergènes : lactose, **crustacés**, **gluten**

Poireaux fondants, vinaigrette miel balsamique, condiment œuf mimosa tandoori | 16€
Tendeer leeks, honey-balsamic vinaigrette, tandoori deviled egg garnish

Allergènes : oeuf, sulfite, **moutarde**

Foie gras de canard au porto, chutney de fruit, petite brioche tiède | 26€
Duck foie gras with port, fruit chutney, small warm brioche

Allergènes : **lactose**, **gluten**, **oeuf**, sulfite

Quenelle de polenta et pleurotes, jus de volaille rôtie, lard de Colonnata et roquette | 19€
Polenta and oyster mushrooms quenelle, roasted poultry juice, Colonnata bacon and aragula

Allergènes : lactose, **gluten**

LES SUITES

Suprême de volaille rôti à la crème de truffe, gratin de Crozets au Beaufort et marrons glacés au jus | 30€
Roasted chicken supreme with truffle cream, Beaufort Crozet gratin and glazed chestnuts with juice

Allergènes : lactose, sulfite

Risotto carnaroli aux potimarrons, noisettes torréfiées | 25€
Carnaroli risotto with potimarron squash and roasted hazelnuts

Allergènes : lactose, sulfite, **fruits à coque**

Filet mignon de sanglier snacké, pomme mousseline | 28€
Seared wild boar filet mignon, with a potato mousseline

Allergènes : sulfite, lactose, soja

Noix de saint-jacques à la plancha, salsifis au jus, risotto crémeux, sauce matelote | 42€
A la plancha scallops, salsify with juice, creamy risotto, matelote sauce

Allergènes : mollusque, lactose, sulfite

Mesclun de jeunes pousses, vinaigrette à l'orange | 6€
Mesclun of young greens, orange dressing

Allergènes : **gluten**, **lactose**, sulfite

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

LES GOURMANDISES

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

Allergènes : **fruits à coque**, lactose

Tartelette tatin aux pommes, sauce caramel, glace vanille | 13€
Apple tart, caramel sauce, vanilla ice cream

Allergènes : gluten, lactose, **fruits à coque**

Dôme chocolat et mandarine, sorbet mandarine de Sicile | 13€
Chocolate and mandarin dome, Sicilian mandarin sorbet

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

Poire de Savoie pochée au vin blanc, crumble noisettes, glace yaourt | 13€
Savoie pear poached in white wine, hazelnut crumble, yogurt ice cream

Allergènes : sulfite, **gluten**, **fruits à coque**, lactose, oeuf

Le «mont blanc», meringue, myrtilles, chantilly marron, glace vanille | 13€
The "mont blanc", meringue, blueberries, chestnuts chantilly, vanilla ice cream

Allergènes : oeuf, lactose

MENU ENFANT | 16€

PLATS

Nuggets de volaille maison, carottes rôties,
pomme mousseline

Homemade poultry nuggets, roasted carrot,
potato mousseline

Allergènes : lactose, oeuf, gluten

OU

Steak haché, carottes rôties, pomme mousseline
Ground beef patty, roasted carrot, potato mousseline

Allergènes : lactose

DESSERTS

Brownie, glace vanille

Brownie, vanilla ice cream

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

OU

2 boules de glace ou sorbet

Glaces vanille ou yaourt et sorbets citron, fraise ou mandarine

2 scoops of ice cream or sorbet

Vanilla or yogourt ice cream and lemon, strawberry or tangerine sorbet

Allergènes : lactose, oeuf

BOISSONS

Eau minérale, sirop

Mineral water, squash

Prix nets TTC service compris

BOISSONS

NOS BIÈRES

	33cl.
Bière du Salève Blonde	8.50€
Bière du Salève Blanche / IPA	9.00€
Bière Mont Blanc Genepy	9.50€
Monaco / panache / bière aromatisée	7.50€
"voir sélection sirop" (40cl)	
Bière sans alcool	8.50€

NOS APÉRITIFS

	10cl.
Martini blanc / rouge Campari	9.00€
Porto blanc / rouge	9.00€
Anisé Ricard	7.00€
Anisé Henry Bardouin CLASSIC	9.00€
option Mauresque / tomate /perroquet	+0.50cts
Suze	7.00€

NOS COCKTAILS & LONG DRINKS

	30cl.
Nos cocktails du moment :	13,50€

Vertige Gin :

Gin infusé avec de l'hibiscus, allongé au tonic et jus de pamplemousse

Vertige Rhum :

Rhum ambré arrangé "vanille, coco, ananas, banane..." allongé au jus d'ananas

Vertige Vodka :

Vodka arrangée "basilic, citron, sucre" allongé à l'eau gazeuse

Les cocktails classiques :

Spritz, Hugo, Mojito, Mimosa, les Mules, Pinacolada, ...	12,50€
Rhum, Whisky, Vodka, Gin, Campari, Malibu + Soft drink	12.00€

Cocktail sans alcool suivant vos envies :

Virgin mokito, hugo, spritz, exotique, pinacolada	10.00€
---	--------

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minéral plate / gazeuse (75cl.)	7.00€
Coca-Cola / Zéro (33cl.)	6.00€
Thé froid citron / Pêche (25cl)	5.50€
Schweppes Tonic / Agrumes (25cl)	5.50€
Limonade / Diabolo (30cl)	6.00€
Jus de fruits (25cl.)	5.50€
Orange, pomme, ananas, tomate...	

Ginger Beer (25cl)	6.00€
Sanbitter (10cl)	4.50€
Sirop du moment (30cl)	3.50€
Pêche, litchi, menthe, violette, melon, vanille, fraise, grenadine, kiwi, caramel, pistache, orgeat, gingembre, banane, sureau, citron...	

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café	3.10€
Latte / Capuccino / Double expresso /	5.90€
Chocolat chaud	
Thé / Infusion	4.90€
english breakfast, earl grey, vert, menthe, verveine, camomille, fruits rouges, rooibos, ...	

NOS EFFERVESCENTS

	10cl.	75cl.
Cidre Normand	8.00€	38.00€
Prosecco extra dry	9.00€	45.00€
Prosecco millésimé rosé	11.00€	55.00€
Champagne Deutz	14.00€	79.00€
Champagne Deutz Rosé		89.00€

NOS KIRS

	12cl.
Kir vin	9.00€
Kir Normand	10.00€
Kir Prosecco	12.00€
Kir royal	15.00€
cassis, framboise, pêche, mûre	

NOS VINS BLANCS

	10cl.	75cl.
Côtes du Rhône CJVT, Castel Frères	7.50€	36.00€
Val de Loire Chapeau Melon, D. Chauvinière	8.50€	42.00€
Savoie Apremont Cuvée Prestige, D. les Rocailles	9.00€	44.00€
Alsace Gewurstraminer, Tuckheim		45.00€
Alsace Riesling, Tuckheim		45.00€
Bourgogne Chablis, Domaine de l'enclos		69.00€
Val de Loire Pouilly Fumé, Roger Rabiot		55.00€
Suggestion du sommelier	10.00€	

NOS VINS ROSÉS :

	10cl.	75cl.
Provence Château de Berne	9.00€	43.00€

NOS VINS ROUGES

	10cl.	75cl.
Côtes du Rhône CJVT, Castel Frères	7.50€	36.00€
Languedoc Loup Dans la Bergerie, Hortus	8.50€	42.00€
Savoie Mondeuse Avalanche, F. Trosset	9.00€	44.00€
Côtes du Rhône Le Caillou, Clos du Caillou		42.00€
Côte du Rhône Les Quartz, Clos du Caillou		69.00€
Côte du Rhône Croze Hermitage, L. Combier		59.00€
Bordeaux St Estèphe, Petit Bocq		79.00€
Bordeaux Emilion Gd Cru - Grange des Bardes		79.00€
Bourgogne Mercurey - Domaine Brintet		95.00€
Bourgogne Pommard - Labourreau		65.00€
Bourgogne Givry 1 er Cru - F. Lump		110.00€
Suggestion du sommelier	11.00€	

NOS DIGESTIFS

	4cl.
Eau de vie Genepi	10,00€
Chartreuse	13.00€
Jet 27 / Baileys / Amaretto	9.00€
Jagermaster	9.00€
Calvados	12.00€
Prune / Mirabelle / Framboise / Poire Williams	9.00€
Grappa	10.00€
Limoncello	9.00€
Whisky Bourbon	11.00€
Whisky Aberlour	13.00€
Rhum Ambré Arrangé maison coco, banane, ananas, vanille	9.00€
Rhum Diplomatico	13.00€
Thum Eminence	14.00€
Tequila Espolon	11.00€
Tequila Reposado	13.00€
Cognac Rémi Martin	14.00€
Armagnac Château Laubade	14.00€