

VERTIGO

R O O F T O P

Les Entrées - Starters

10€

Le Gaspacho

Gaspacho de tomates, fêta et concombre
Tomato, Feta and Cucumber Gazpacho

La Caprese

Salade de tomate, Burrata crémeuse
Caprese Salad with Creamy Burrata

Le Saumon

Carpaccio de saumon Gravlax, crème acidulée
Gravlax Salmon Carpaccio with Tangy Cream

Les Plats - Main dishes

19€

Le Plat du jour

Le Poisson du jour

La Viande du jour

La César

Salade césar au poulet, tomates, oeuf, parmesan, crêtons et pickles
Caesar salad with karaage chicken, tomatoes, egg, Parmesan, croutons, and pickles

La César Thon

Salade césar à la ventrèche de thon à l'huile d'olive, tomates, oeuf, crêtons et pickles
Caesar Salad with Tuna Belly in Olive Oil, tomatoes, egg, croutons, and pickles

Le Carpaccio

Carpaccio de boeuf, parmesan - pesto, frites et salade
Beef Carpaccio with Parmesan and Pesto, french fries and salad

La Chèvre

Salade composée de chèvre chaud et miel
Warm Goat Cheese and Honey Salad

La Salade de crevettes

Salade de crevettes épicées, mangue et sauce aux agrumes

Spicy Shrimp and Mango Salad with Citrus Dressing

La Salade melon

Salade composée avec du melon, jambon ibérique et figue

Melon with Iberian Ham and Figs

Le Burger Occitan

Viande Aubrac, compotée d'oignons, fromage de brebis, sauce occitane, frites et salade

Aubrac meat, stewed onions, Sheep's milk cheese, fries and salad

Les Desserts - Desserts

8€

Les Fruits

Coupe de fruits frais

Fresh fruits plate

Le Vacherin

Vacherin glacé aux fruits rouges

Mixed Berry iced vacherin

La Glace

80g de glace au choix :

Vanille bio, Chocolat bio, Sorbet Mangue bio,

Sorbet Citron bio et Sorbet Frambosie bio

80g scoop of ice cream of your choice:

Organic Vanilla, Organic Chocolate, Organic Mango

Sorbet, Organic Lemon Sorbet, and Organic Raspberry

Sorbet

Entrée - Plat - Dessert 34€