

NOTRE HISTOIRE...

VERTIGO ROOFTOP

Nous vous invitons à prendre de la hauteur, au sein des mille saveurs de notre beau bassin méditerranéen. Une cuisine de saison, de raison (circuit-court privilégié) et notre zeste de passion.

Toute notre équipe se fait un plaisir de vous accueillir au Vertigo, pour un voyage onirique des sens.

Dégustez ! Goûtez ! Partagez !

Notre quête ultime ? Le ravissement de vos papilles.



We invite you to take the height, within the thousand flavors of our beautiful Mediterranean basin. A cuisine of season, reason and our zest of passion.

Our whole team is happy to welcome you to the Vertigo, for a dreamlike journey of senses.

Enjoy! Taste! Share

OUR STORY...

NOS PRODUCTEURS...

Nos viandes :

La table de Solange - Famille d'éleveurs. Boucher eco-responsable.

Bovins et cochons issus des plateaux de l'Aubrac.

Maison Brosset - Famille de charcutiers depuis 1954 à Angers: Précurseur du sans sel nitrité, il défend une charcuterie responsable et savoureuse.



Nos poissons :

Tous issus d'une pêche locale et/ou certifiée durable



Nos légumes :

« Escale alimentaire » légumes et oeufs bio.

Gerardo Munoz à Quissac.

Ostréiculture : Huitres Rouzières

Mathieu Rouzières à Loupian



Huiles d'olive et olives BIO :

Domaine de l'Oulivie à Saint-Gely-du-Fesc



Fleur de sel :

Le Saunier de Camargue

Les Salins d'Aigues-Mortes à Aigues-Mortes

Apiculture BIO :

Art de Miel

Famille Pons à Cournonsec



Vinaigre BIO :

Vinaigrerie Montpelliéraine

Nicolas Robinson à Saint-Gely-du-Fesc



Les Glaces

Glaces et Sorbets artisanaux

élaborés dans l'Aude

OUR PRODUCERS...

POUR COMMENCER...

L'Huitre

6 HUITRES DE L'ETANG DE THAU, PERLES DE CITRON ET
POIVRE À HUITRE, CAVIAR HARENGA,

6 oysters from the Étang de Thau, lemon pearls, oyster pepper, herring caviar

14€

La Burrata

COEUR DE BURRATA AU BASILIC, TOMATES ANCIENNES, BALSAMIQUE PETIMEZI, PESTO DE
TOMATE, CRUMBLE AUX OLIVES, HUILE D'ORIGAN

*Burrata heart with basil, heirloom tomatoes, petimezi balsamic, tomato
pesto, olive crumble, oregano oil*

14€

La Focaccia

ANTIPASTI RÔTIS À L'HUILE D'AIL, FOCACCIA AU SEL DE CAMARGUE GARNIE AUX LÉGUMES
DU SOLEIL, TZATZIKI, PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE ET VINAIGRETTE MIEL - HARISSA

*Roasted antipasti with garlic oil, Camargue sea salt focaccia topped with
Mediterranean vegetables, tzatziki, mustard seed pickles, honey-harissa
dressing*

13€

Le Carpaccio

SAUMON FUMÉ EN CARPACCIO, SORBET CITRON NOIR, YAOURT GREC ACIDULÉ, PICKLES
D'OIGNONS ROUGES, OLIVES DE KALAMATA

*Smoked salmon carpaccio, black lemon sorbet, tangy Greek yogurt, pickled
red onions, Kalamata olives*

16€

TO START...

À SUIVRE...



Les Cannelloni

CANNELLONI FARCIS AU CAVIAR D'AUBERGINE, STRACCIATELLA ET
PARMESAN, CRÈME DE BASILIC

*Cannelloni stuffed with eggplant caviar, stracciatella and Parmesan, basil
cream*

24€



Le Thon

PAVÉ DE THON MI-CUIT, TIAN DE LÉGUMES, FRITES DE PANISSE AU ROMARIN, SAUCE
VIERGE ET CÉBETTE FRAÎCHE

*Seared tuna steak (rare), vegetable tian, rosemary panisse fries, sauce
vierge, fresh spring onions*

29€



L'Agneau

PRÉSSÉ D'AGNEAU, MILLE FEUILLE DE POMME DE TERRE, OIGNONS ROUGES
CARAMELISÉS, SAUCE BARBECUE ÉPICÉE

Pressed lamb, potato mille-feuille, caramelized red onions, spicy barbecue sauce

29€



La Pâte

BOCCOCINO RICOTTA-TRUFFE, PIGNONS TORRÉFIÉS, SAUCE POULETTE TRUFFÉE

Ricotta and truffle bocconcini, toasted pine nuts, truffled poulet sauce

23€



SUPPLÉMENT BURRATINA À LA TRUFFE
Extra truffle burratina

5€



Le Poke Bowl

SAUMON GRAVLAX OU TOFU FUMÉ, ÉPEAUTRE, AVOCAT, MANGUE, FÈVES
EDAMAME, CONCOMBRE, GRAINES DE SÉSAME, FALAFEL AU MAÏS

*Gravlax salmon or smoked tofu, spelt, avocado, mango, edamame beans,
cucumber, sesame seeds, corn falafel*

25€

NOS GRILLADES

GARNITURE DU MOMENT

Seasonal Sides



La Marée

POISSON DU JOUR ENTIER

Whole fish of the day

selon
cours

Le Cochon

PIÈCE DE PORC SELON ARRIVAGE

Pork cut of the day

selon
cours

Le Boeuf

PIÈCE DE BOEUF SELON ARRIVAGE

Beef cut of the day

selon
cours

Prices depend on the exchange rate

Menu Enfant / Kid's Menu

Enfant jusqu'à 12 ans / Kids up to 12 years

STEAK HACHÉ OU POISSON DU JOUR,
FRITES OU LÉGUMES DE SAISON

Steak with French fries

or fish of the day with seasonal vegetables

16€

GAUFRE LIÉGEOISE OU POT DE GLACE ARTISANALE

liège waffle or artisanal ice cream

TO BE CONTINUED...

TOUT EN DOUCEUR...

 Assiette de fromages
FROMAGES AOP FRANÇAIS À LA DÉCOUPE
Cheese platter

14€

  La Pavlova
FRUIT DE LA PASSION, MERINGUE, MOUSSE MASCARPONE, BAIES DE TIMUT ET
SORBET AU LITCHI
Passion fruit, meringue, mascarpone mousse, Timut pepper berries, lychee sorbet

14€

   La Panna Cotta
PANNA COTTA À LA BERGAMOTE, GASPACHO D'AGRUMES VERVEINE CITRONNÉ,
CRUMBLE DE ZÉZETTE DE SÈTE
Bergamot panna cotta, citrus and lemon verbena gazpacho, Zézette de Sète crumble

12€

   La Tartelette
CRÉMEUX FOISONNÉ À LA PISTACHE, CONFIT DE FRUITS ROUGES AU GINGEMBRE, SORBET
HIBISCUS-MENTHE, COULIS FRAISE-YUZU
Whipped pistachio cream, red fruit and ginger compote, hibiscus-mint sorbet, strawberry-yuzu coulis

12€

  Le Chocolat
SOUPE FROIDE FAÇON VIENNOIS, CHANTILLY, TUILE AU GRUÉ DE CACAO ET SA
GLACE VANILLE TONKA
Iced chocolate soupe, whipped cream, cocoa nib tuile, tonka bean vanilla ice cream

12€

VERY SOFTLY...