

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 the senses ...

Enjoy! Taste! Share!

OUR STORY...

NOS PRODUCTEURS...

Nos viandes :

Alazard et Roux - Entreprise familiale bouchère depuis 1934.

Taureau de Camargue AOP à Tarascon.

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

Bovins et cochons issus des plateaux de l'Aubrac.

|

Nos légumes :

« Escale alimentaire » légumes et oeufs bio.

Gerardo Munoz à Quissac.

Ostreiculture : Huitres Rouzières

Mathieu Rouzières à Loupian

|

Huiles d'olive et olives BIO :

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

|

Les Glaces

Glaces et Sorbets les Cigalines

Artisan Glacier à Gigean

OUR PRODUCERS...

POUR COMMENCER...

Carpaccio de crevettes / Shrimp carpaccio

STICK CROUSTILLANT DE TARTARE DE CREVETTES ROSES,
LÉGUMES CROQUANTS, CHANTILLY FUMÉE

*Crispy shrimp tartar stick, crispy vegetables,
smoky whipped cream*

18€

Tataki de boeuf / Beef tataki

TERRE ET MER, MOULES, CONDIMENT TOMATE CERISE
CITRON CONFIT, GLACE ROQUETTE

*Surf and turf, mussels, cherry tomato condiment,
lemon confit, arugula ice cream*

14€

Tartelette de tomates / Tomatoes tartlet

TOMATES ANCIENNES MARINÉES, KETCHUP DE POIVRON, CRÈME DE VINAIGRE,
DUO DE BURRATINAS CRÉMEUSE ET GLACÉE

*Marinated tomatoes, bell pepper ketchup, vinegar cream,
creamy burratina and burratina ice cream*

14€

Tentacule de poulpe / Octopus tentacle

GRILLÉE AU JOSPER, TABOULÉ DE QUINOA
AUX HERBES FRAÎCHES

*Grilled in the Josper oven, quinoa tabbouleh
with fresh herbs*

17€

TO START...

À SUIVRE...

Rigatoni à la truffe / Truffle rigatoni

SAUCE POULETTE, PARMESAN, JAMBON TRUFFÉ,
TRUFFE FRAICHE

*Poulette sauce, Parmesan cheese, truffled ham,
fresh truffle*

31€

Tartine Veggie / Veggie toast

POIVRONS, AUBERGINES, LÉGUMES DE SAISON CUITS ET CRUS,
COULIS PIQUILLOS POINTE PISTOU

*Bell peppers, eggplants, cooked and raw seasonal vegetables,
piquillo pepper coulis with a hint of pesto.*

22€

Mi-cuit de thon / Rare tuna

RISOTTO VÉNÉRÉ, CÉBETTES FRAÎCHES, BEURRE BLANC SAFRANÉ,
LÉGUMES DE SAISON

*Venere rice risotto, fresh spring onions, saffron-
infused white butter sauce, seasonal vegetables*

29€

Lotte vapeur / Steamed monkfish

SIPHON D'AIOLI, PETITS LÉGUMES, CUBISME DE POMME DE TERRE
CROUSTILLANTE, VIERGE ACIDULÉE

*Aioli foam, vegetables, crispy potato cubes,
tangy virgin sauce*

32€

TO BE CONTINUED...

À SUIVRE...

CUISSON AU JOSPER GRILL

ACCOMPAGNÉES D'AUBERGINES GRILLÉES ET DE
POMMES GRENAILLES AUX ÉPICES FUMÉES

Le turbotin

TURBOTIN ENTIER SAUVAGE

Whole wild turbot

29€

Le boeuf

FAUX-FILET D'AUBRAC SUR OS

Aubrac Sirloin steak

37€

L'agneau

3 CÔTELETTES D'AGNEAU D'AVEYRON

3 Aveyron lamb cutlets

34€

Menu Enfant / Kid's Menu

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

STEAK HACHÉ FRITES *ou* POISSON DU JOUR

*Steak with French fries
or fish of the day with seasonal vegetables*

GAUFRE LIÉGEOISE *ou* POT DE GLACE ARTISANALE

Liège waffle or artisanal ice cream

16€

TO BE CONTINUED...

TOUT EN DOUCEUR...

Namelaka guanaja au sésame /
Sesame Guanaja namelaka

TUILE SÉSAME, CAMEL PASSION, CROUSTILLANT SPECULOOS AMANDE,
SORBET PASSION

*Sesame wafer, passion fruit caramel, crunchy almond
speculoos, passion fruit sorbet*

12€

Biscuit anis vert / Green anise biscuit

GELÉE DE FRUITS ROUGES AU JASMIN, CRUMBLE A LA FÈVE DE TONKA,
SORBET MARA DES BOIS

*Red berries jelly, tonka beans crumble, « mara des bois » strawberry
sorbet*

12€

Millefeuille de framboise /
Raspberry millefeuille

CRÈME MASCARPONE AU BASILIC, MARMELADE DE MYRTILLES,
GLACE AU VINAIGRE BLANC DE MONTPELLIER

*Basil mascarpone cream, blueberry
marmalade, white vinegar ice cream*

12€

La Pléiade / The Pleiade

CRUMBLE AU POIVRE DE TIMUT, GEL AU YUZU , SPHÈRE CITRON VERT,
CHUTNEY BERGAMOTE, SORBET THYM CITRON

*Timut pepper crumble, yuzu gel, lime sphere,
bergamot chutney, lemon thyme sorbet*

14€

VERY SOFTLY...