

VERTIGO

ROOFTOP

LES ENTRÉES


STARTERS

Carpaccio de bœuf charolais terre et mer (couteaux de la mer) 11
Charolais beef carpaccio terre et mer with razor Clams



Cassiolette d'escargots jus de persil granola tomate romarin 9
Snail cassiolette, tomatoes and rosemary granola, parsley sauce

Salade de poulpe, pomme de terre aioli, paprika fumé 14  
Octopus salad, aioli and smoked paprika potatoes

Soupe de poisson (rouille, rapé, croûtons) 12
Fish soup (rouille, grated cheese, croutons)

Salade de chèvre chaud noix et pommes fruits 13 
Grilled hot goat cheese salad with walnuts and apples

Velouté de potimarron effiloché de canard et noisettes 11
Creamy pumpkin soup shredded duck meat and hazelnuts

Poke bowl accompagné de lentilles, potirons, betteraves, oignons rouges, falafels 19  
Poke bowl with lentils, pumpkins, beets, red onions, falafels

LES PLATS

MAIN COURSES

PLAT SIGNATURE

Rouille SETOISE riz camarguais 22
Rouille de Sète (cuttlefish in tomatoe sauce) Camargue brown rice

Pluma ibérique, panais rôti au miel et poivre de sechuan, mousseline de patates douces 25
Pluma Iberica, roasted parsnip with honey and Sichuan pepper, marshed sweet potatoes

Filet de bar épinards vapeur légumes de saison beurre blanc iodé 25
Sea Bass filet in iodized butter, steamed baby spinach, seasonal veggies

Bourride de baudroie à la SETOISE pommes vapeur 26
Monkfish bourride à la SETOISE steamed potatoes

Noix de st jacques et gambas, fondue de poireaux et girolles jus safrané 27
Scallops and Prawns with melted leeks and chanterelle, saffron sauce

Tournedos rossini pomme macaire oignons confits jus truffé 35
Tournedos rossini (tenderloin, foie gras) potatoe pancake, candied onions and truffle sauce

 **Mini pommes de terre roti aux poireaux 19**
Roasted baby potatoes with leeks

LES FROMAGES

CHEESE PLATTER

Sélection de fromages OCCITANIE, (laguiole, rocamadour, tome, roquefort) 12
A selection of cheese from OCCITANIE, (laguiole, rocamadour, tome, Roquefort)

LES DESSERTS

THE DESSERTS

Soufflé glacé banoffee brisures de spéculos 10
Frozen banana souffle, speculoos flakes

Cabosse chocolat cœur caramel noisettes 10
Warm chocolate cake, hazelnut and caramel filling

Tarte feuilletée à la poire caramélisée glace vanille 11
Caramelized pear pie, vanilla ice cream

Pana cotta ananas frais vanillée 8
Panna cotta with vanilla fresh pineapples

Tarte tatin crème d'isigny 10
Tatin tart, Isigny cream

Veritable tiramisu 10
The original tiramisu

MENU POWER LUNCH

Uniquement le midi, à choisir parmi les suggestions du Chef
Served only at lunchtime

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - Starter / Dish or Dish / Dessert **22**

Ou

Entrée/Plat/Dessert - Starter / Dish / Dessert **25**

MENU PTI'CHEF 16€

FOR THE LITTLE CHEF

Cordon bleu frites ou pâtes sauce Bolognese
Gaufre ou churros au sucre

Cordon bleu, fries or pasta, Bolognese sauce
Waffle or Churros with sugar

MENU À 35€

MENU

Carpaccio de bœuf charolais, pétales de parmesan, salade
Charolais beef carpaccio terre et mer with razor clams

Ou

Velouté de potimarron effiloché de canard et noisettes
Creamy pumpkin soup shredded duck meat and hazelnuts

Rouille de Sète, riz camarguais

Rouille de sète(Cuttlefish in tomatoe sauce) camargue brown rice

Ou

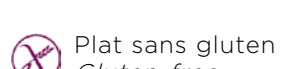
Pluma ibérique, panais rôti au miel et poivre de sechuan, mousseline de patates douce

Pluma Iberica, roasted parsnip with honey and Sichuan pepper, mashed sweet potatoes

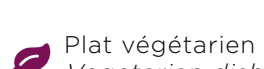
Tarte tatin crème d'isigny
Tatin tart, Isigny cream

Ou

Veritable tiramisu
The original tiramisu



Plat sans gluten
Gluten-free



Plat végétarien
Vegetarian dish

Prix nets en euros et service compris / Nets prices in euros and included services

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance des viandes disponible dans notre restaurant.
Our "Home Made" dishes are prepared on site from raw products. Origin of the meats available in our restaurant.



LE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE
TOUS LES JOURS DE 12H30 À 14H30
ET DE 19H30 À 22H00

THE RESTAURANT WELCOMES YOU
EVERYDAY FROM 12.30PM TO 2PM
AND FROM 7.30PM TO 10PM