

ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
NEW SALADE CAESAR CŒUR DE SUCRINE, SAUCE CAESAR, CHIPS DE PAIN, CROUSTILLANT DE POULET, PARMESAN, FILET D'ANCHOIS	16€00	21€00
SALADE GRAND-MÈRE MESCLUN DE SALADE, CROUTONS DE PAIN, LARDONS, CHAMPIGNONS, OIGNONS GRELOTS, OEUF	14€50	17€50
CARPACCIO DE BŒUF CLASSIQUE ROQUETTE, PARMESAN, VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE DE BALSAMIQUE	14€00	19€50
CARPACCIO DE BŒUF « HARRYS BAR » SAUCE MOUTARDE, TOMATE, CÂPRES, CIBOULETTE	14€00	19€50
SASHIMI DE SAUMON AUX AGRUMES SAUMON FRAIS, MARINADE AUX AGRUMES (ORANGE ET CITRON VERT), SALADE HERBES	14€50	19€50
TARTARE DE BŒUF VIANDE DE BOEUF HACHÉE	16€50	21€50
FEIERSTENG SZALOT PALERON DE BŒUF EN DÉS, VINAIGRETTE MOUTARDE ET GARNITURES TRADITIONNELLES	13€50	18€50

**LE PLAT PRINCIPAL EST SERVI AVEC POMMES DE TERRE SAUTÉES OU FRITES MAISON
ET SALADE.**

VIANDES

BOUCHÉE À LA REINE MAISON FRITES MAISON ET SALADE	21€50
CORDON BLEU DE VEAU PANÉ REVISITÉ SAUCE AUX CHAMPIGNONS AVEC FRITES MAISON	24€50
COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE SERVIE AVEC DES TAGLIATELLES FRAÎCHES	23€00
ENTRECÔTE DE BŒUF À 300 GR SAUCE AU CHOIX : POIVRE VERT, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL OU BÉARNAISE, SERVIE AVEC FRITES MAISON	25€50
ENTRECÔTE DE BŒUF FAÇON TAGLIATA ROQUETTE ET DE COPEAUX DE PARMESAN, SERVIE AVEC FRITES MAISON	24€50

POISSONS

FILET DE SAUMON RÔTI SAUCE VIERGE, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES AUX HERBES FRAÎCHES	20€50
FISH & CHIPS VERSION VERTIGO FILET DE POISSONS EN TEMPURA SERVI AVEC FRITES MAISON ET SAUCE TARTARE ASIATIQUE	20€50

BURGERS

LE CLASSIC ICEBERG, TOMATES, CORNICHONS, SAUCE VERTIGO, STEAK HACHÉ, FRITES MAISON	14€50
LE CHEESE ICEBERG, TOMATES, CORNICHONS, SAUCE VERTIGO, STEAK HACHÉ, CHEDDAR, FRITES MAISON	15€50
LE CHEESE AND BACON ICEBERG, TOMATES CORNICHONS, SAUCE VERTIGO, STEAK HACHÉ, CHEDDAR ET LARD FUMÉ RÔTI, FRITES MAISON	16€50
LE FISH ICEBERG, TOMATES, CORNICHONS, SAUCE TARTARE, FILET DE POISSONS EN TEMPURA, FRITES MAISON	18€50

DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT AU CŒUR FONDANT COULIS DE FRUITS ROUGE ET GLACE VANILLE	9€50
TIRAMISU MAISON AU CHAMPAGNE	9€50
CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	8€00
MOUSSE AU CHOCOLAT EN CAGE DE CHOCOLAT	8€50
CAFÉ GOURMAND (4 PIÈCES AU CHOIX DU CHEF)	8€50
CHAMPAGNE GOURMAND (4 PIÈCES AU CHOIX DU CHEF)	12€50
PARFAIT GLACÉ AU GRAND MANIER	8€50
DAME BLANCHE 3 BOULES DE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	9€50
CAFÉ GLACÉ 3 BOULES DE GLACE CAFÉ, CAFÉ FROID, CHANTILLY	8€50
TRILOGIE DE SORBETS OU GLACES DU MOMENT ARROSÉ (SANS ALCOOL : - 1,50.- EUROS)	10€50

ET POUR LES CONNAISSEURS

NOTRE PRÉPARATION EXQUISE DE FROMAGES AFFINÉS	10€50
--	--------------

LES SUGGESTIONS SAISONNIERES
DU VERTIGO
POUR MOULES IMPERIALES

ENTREES

SALADE DE MOULES MARINIÈRES 16€00

MESCLUN DU JARDIN, ŒUF DE CAILLE, TOMATE CERISE,
AMANDES GRILLÉES, RAISINS MUSCAT, OIGNONS ROUGES

AJOUTE DE 5€ EN PLAT PRINCIPAL

PLATS

BAINS DE MOULES 26€00

AU RIESLING OU A LA CREME DOUBLE
SERVIES AVEC DES FRITES FRAICHES MAISON

NAGE DE MOULES LEGEREMENT SAFRANÉE 21€00

ACCOMPAGNE PAR UNE MOUILLETTE AU CAMEMBERT ET
SON PONPON D'HERBETTES A L'HUILE D'ARGAN

FILET DE BOEUF DU TERROIR ROTI AUX MOULES 29€50

AU JUS COURT A LA MOUTARDE DE MOUE DE RAISIN
SERVIES AVEC DES FRITES FRAICHES MAISON