

La gazette



Vertige
MOMENTS CULINAIRES SUSPENDUS



MOMENTS CULINAIRES SUSPENDUS

____LA SUITE... DONNE LE VERTIGE.____

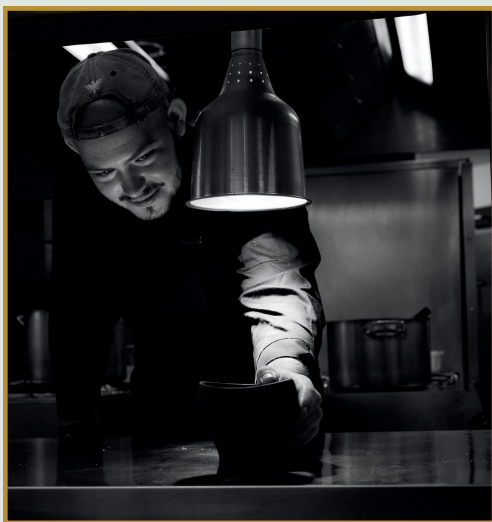


La carte

TAPAS

À partager

- **Tommette** de Savoie, gratinée avec ses mouillettes..... 15,00€
- **Hot diot**, pain à hot dog, diot de Savoie, sauce dallas..... 10,00€
- **Trio de terrines** de chez NEMROD, pickles, cornichons (3 pots de 100g)..... 18,00€
- **Planche de charcuterie**..... 24,00€
- **Planche mixte** (fromages et charcuteries de pays)..... 30,00€
- **Saucisson de Savoie**..... 9,50€



PETIT MOUTT'

Prix/enfant
14,00€

- **Hot diot**, sauce dallas. **ou**
- **Fish & Chips**. **ou**

Avec potatoes ou frites de patate douce

- **Rigatoni IGP** aux fromages

Deux boules de glace au choix **ou**
Brioche perdue

ENTRÉES

- **La soupe à l'oignon**, pain et fromage gratinés..... 12,00€
- **Oeuf parfait**, mousse de Beaufort..... 14,00€
- **Coeur de saumon BOMLO**, gel de Cumbawa..... 16,00€
- **Os à moelle**, ketchup de carotte... 12,00€

PLATS

- **Rigatoni IGP**, crème de butternut, crumble de noisette..... 22,00€
- **Magret de canard "maison Rougié"**, sauce framboise..... 28,00€
- **Filet de Sandre**, émulsion citron vert et vanille..... 24,00€
- **Onglet de boeuf**, siphon béarnaise..... 26,00€
- **Big Moutt**, burger, steak de 180g, sauce dallas, lard grillé, raclette Brezain..... 24,00€
Version XL + 4€

Tous nos plats sont accompagnés, au choix, de:

- **Frites de patates douces**.
- **Légumes du moment**.
- **Potatoes maison**.

Supplément accompagnement + 3€

Desserts

- **L'assiette de fromage**..... 10,00€
- **Brioche perdue**, caramel au beurre salé, crème montée vanille..... 8,00€
- **Crème brûlée** au Génépi..... 8,00€
- **Cèpe Savoyard**..... 9,50€

Meringue, glace vanille, crumble, sauce chocolat chaud

PARTAGE & PLATS SAVOYARDS

minimum 2pers

- **Fondue Savoyarde nature**..... 24,00€/P
- **Fondue Savoyarde aux cèpes**..... 27,00€/P
- **Fondue Savoyarde au bleu de Bonneval**..... 27,00€/P
Supplément charcuterie + 5€
- **Raclette IGP** de Savoie, charcuterie, pommes de terre, salade..... 27,00€/P
- **Travers de porc**..... 24,00€/P
- **Côte de boeuf**..... 80,00€
1kg à 1,2kg - sauce chimichurri

LE MENU

44,00€

Les entrées

- **La soupe à l'oignon**, pain et fromage gratinés. **ou**
- **Os à moelle**, ketchup de carotte.

Les plats

- **Filet de Sandre**, émulsion citron vert et vanille. **ou**
- **Rigatoni IGP**, crème de butternut, crumble de noisette. **ou**
- **Onglet de boeuf**, siphon béarnaise.

Les desserts

- **Crème brûlée** au Génépi.
- **Brioche perdue**, caramel au beurre salé, crème montée vanille.

Supplément : assiette de fromage +4€

BRASÉRO

- **Côte de boeuf**..... 80,00€
1kg à 1,2kg sauce chimichurri
- **Chorizo de sanglier**..... 18,00€
- **Tentacules de poulpe**..... 25,00€
- **½ homard bleu** de Bretagne..... 50,00€
Réservation conseillée

Servis avec des grenailles fondantes et salade.

MARDI SOIR :

UNIQUEMENT CARTE BRASÉRO

Le Chef A.Moutton allume le braséro, premières braises à 19h.

Au coin de la cheminée, Fred animera la soirée au saxophone.



FORMULE DU MIDI
- 12h - 14h - WEEK-END -

ENTRÉE - PLAT - DESSERT = 21€
PLAT - DESSERT OU ENTRÉE - PLAT = 18€
demandez-nous nos suggestions

MOMENTS CULINAIRES SUSPENDUS
___LA SUITE... DONNE LE VERTIGE.____



Carte des vins de Greg

VINS BLANCS

AOP SAVOIE

Apremont	26,00 €
Domaine du Colombier	
2023 - Trilogie Blanc - Chardonnay, Jacquère et Altesse	28,00 €
Domaine Carrel et Senger	
2023 - Roussette de Savoie - Altesse	32,00 €
Domaine Carrel et Senger	
Chignin bergeron	36,00 €
JC Girard Madoux	
2022 - Le Marestel - Roussette de Savoie	38,00 €
Domaine Carrel et Senger	

AUTRES VINS BLANCS AOP

AOP Touraine - Sauvignon Blanc	32,00 €
Les Lunelus	
AOP Vin d'Alsace - Riesling	32,00 €
Cave de Beblenheim	
2023 - AOP La Camusette - Chardonnay du Bugey	34,00 €
Domaine Carrel et Senger	
AOP Bourgogne - Macôn Chardonnay "Les Beluses"	38,00 €
Cave de Lugny	
AOP Bourgogne - Chablis	42,00 €
Domaine Seguinot Bordet	

AUTRES VINS BLANCS IGP

IGP côte de Gascogne - Sud-Ouest - Doux	32,00 €
Domaine Lafite	
2024 - IGP Pays d'Oc - Viognier	34,00 €
Artisan des Cépages Paul Mas	

VINS ROUGES

AOP SAVOIE

2023 - AOP Les vieilles Vignes - Jongieux Gamay	32,00 €
Domaine Carrel et Senger	
2023 - AOP Les Martyrs - Savoie Pinot Noir	32,00 €
Domaine Carrel et Senger	
2023 - AOP Les Murgers - Jongieux Mondeuse	36,00 €
Domaine Carrel et Senger	
2024 - Persan bio "Chemin de Miolans"	44,00 €
Maison Cavaillé	

AOP AUTRES VINS ROUGES

AOP Côte du Rhône	25,00 €
Cave de Tavel et Lirac	
AOP Lirac Vallée du Rhône	30,00 €
Cuvée Jean XXII	
DOC Barbera d'Alba - Italie Piemont	32,00 €
Maison Cavaillé	
AOP Pic Saint Loup	34,00 €
Les Déesses Muettes	
AOP Bordeaux Graves N°1	35,00 €
Maison Dourthe	
AOP Vallée du Rhône "La fond du Chêne" - Vacqueyras	36,00 €
Domaine Arnoux	
AOP Bourgogne Hautes Côte de Nuit	40,00 €
Nuiton Beaunoy	
AOP Saint Joseph	43,00 €
Domaine de Bonarieux	

VINS ROUGE D'EXCEPTION

2023 - AOP Chateauneuf du Pape	68,00 €
Domaine Juliette Avril	
2021 - AOP Santenay - Clos Genet	69,00 €
Domaine Borgeot	
2022 - AOP Côte Rôtie "Les Méandres"	78,00 €
Domaine Guy Bernard	
2023 - AOP Saint Julien	95,00 €
Connetable de Talbot	
2016 - AOP Pauillac	145,00 €
Château Clerc Milon	

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

Apremont	4,50 €
Domaine du Colombier	
Chignin bergeron	7,00 €
JC Girard Madoux	
2023 - Trilogie Blanc - Chardonnay, Jacquère et Altesse	5,00 €
Domaine Carrel et Senger	
2023 - Roussette de Savoie - Altesse	6,00 €
Domaine Carrel et Senger	
IGP Côte de Gascogne - Moelleux	5,00 €
Domaine de l'Herré	
AOP Bourgogne - Chablis	8,00 €
Domaine Seguinot Bordet	

VINS ROUGES

AOP Côte du Rhône	5,00 €
Cave de Tavel et Lirac	
2023 - AOP Les vieilles Vignes - Jongieux Gamay	6,00 €
Domaine Carrel et Senger	
AOP Pic Saint Loup	7,00 €
Les Déesses Muettes	
AOP Saint Joseph	8,00 €
Domaine de Bonarieux	
AOP Bourgogne Hautes Côte de Nuit	8,00 €
Nuiton Beaunoy	

VINS ROSÉS

AOP Sampa Rosâ - Gamay et Mondeuse élevé en amphore	7,00 €
Domaine Carrel et Senger	

BULLES

ALTITUDE 1161 BLANC - Méthode Traditionnelle	6,00 €
Domaine Carrel et Senger	
CANARD DUCHENE BRUT	9,00 €



VINS ROSÉ

AOP Jardin d'altitude - Gamay et Mondeuse	26,00 €
Domaine Carrel et Senger	
AOP Sampa Rosâ - Gamay et Mondeuse élevé en amphore	35,00 €
Domaine Carrel et Senger	
2025 - AOP Côte de Provence bio	40,00 €
Domaine de la Rouillère	

BULLES

ALTITUDE 1161 BLANC - Méthode Traditionnelle	32,00 €
Domaine Carrel et Senger	
CANARD DUCHENE BRUT	56,00 €
CANARD DUCHENE BLANC DE BLANC	75,00 €

Les rendez-vous de la semaine

SAMEDI/DIMANCHE MIDI LES PLATS DU WEEKEND

Découvrez les créations de chef Moult et les poulets fermier label rouge !

DIMANCHE SOIR DÉGUSTATION DE VINS

De 16h à 18h, sans réservations.

MARDI SOIR BRASÉRO & SAXO

Cuisson au feu de bois, saxophone live

MERCREDI SOIR AFTER-SKI - DJ SET

→ 16h - 18h : HAPPY HOUR

Séminaires & événements privés en station

À Val-Cenis, l'hiver ne se vit pas qu'en glissant.

Au cœur d'une résidence 4 étoiles avec accès direct aux pistes, spa et piscine,

Vertige accueille :

- Séminaires & journées d'équipe,
- Anniversaires & événements familiaux,
- Repas de groupe & soirée privatisées

Salle chaleureuse, modulable, cuisine maison, braséro, dégustation de vin.

**Détente, travail et convivialité
au même endroit.**

Domaine CARREL & SINGER : une histoire de famille et de passion depuis 1830

Ancré sur les coteaux ensoleillés de Jongieux, là où la vigne s'accroche aux pentes abruptes du Mont du Chat, le Domaine Carrel & Senger incarne l'une des plus belles signatures de la Savoie viticole. L'histoire de cette maison débute en 1830 et s'écrit depuis sur sept générations.

Un duo au sommet

Aujourd'hui, le domaine est porté par une double énergie : celle d'Olivier Carrel, l'artisan du vin véritable orfèvre du terroir qui œuvre avec précision à la vigne et en cave, et celle de Thomas Senger, dont la vision

passionnée insufflé un nouvel élan à cet héritage. Ensemble, dans une démarche certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE), ils travaillent avec une obsession commune : laisser le raisin raconter son sol pour créer des vins de caractère, droits et généreux.

Une collection de vins identitaires

Côté blancs, le domaine excelle dans l'expression de l'Altesse. Vous retrouverez à la carte la Roussette de Savoie, d'une finesse remarquable, et le prestigieux cru Marestel, un grand vin gastronomique taillé pour l'altitude.

Les rouges reflètent la diversité du terroir : la

Mondeuse offre toute la typicité épicée de la Savoie, le Pinot Noir joue la carte de l'élégance, tandis que le Gamay Vieilles Vignes, récolté sur des ceps de plus de 60 ans, surprend par sa profondeur et sa matière unique. Pour les moments de célébration ou de douceur, le Rosé Sampa Rosa et la méthode traditionnelle Altitude 1161 apportent fraîcheur et effervescence à votre table.

Des vins d'auteurs, façonnés par Olivier Carrel et Thomas Senger, qui s'accordent naturellement avec notre cuisine de partage.



Ouvert tous les jours dès 15h

04 79 59 63 42

@vertige.valcenis

vertige.valcenis@gmail.com

www.vertige.valcenis.com

RÉSERVATION



MOMENTS CULINAIRES SUSPENDUS

LA SUITE... DONNE LE VERTIGE.