

**VERTIGO**

# COCKTAILS

## NOS SIGNATURES

Inspirés par nos terres et nos souvenirs, ces trois cocktails racontent une histoire.  
Ils accompagnent naturellement les moments clés d'un repas.

---

### **GARRIGUE**

**14€**

Une alliance florale et fraîche de Saint-Germain, sirop de jasmin, vodka Grey Goose, liqueur de thym Farigoule et citron.

Parfait pour éveiller les sens à l'apéritif.

---

### **ZA'ZAR**

**15€**

Gin Tanqueray infusé au zaatar, thé vert et sirop maison de zaatar, relevé par une touche vive de citron.

Il accompagne subtilement le coeur du repas.

---

### **AMARA**

**15€**

Campari infusé au café, liqueur de chocolat et rye whisky, rehaussé d'une écorce d'orange confite.

Une touche finale douce-amère pour accompagner votre dessert.

---

**VERTIGO**

# COCKTAILS

## LES CLASSIQUES

**VERTIGO MULE** 10€

Gin, basilic, citron vert, ginger beer

**MOSCOW MULE** 10€

Vodka, citron vert, ginger beer

**MARGARITA** 10€

Tequila, Triple sec, citron vert

**NEGRONI** 10€

Gin, Vermouth rouge, Campari

**CAIPIRINHA** 10€

Cachaça, citron vert, sucre

**SPRITZ** 10€

Aperol, Prosecco, soda

**MOJITO** 10€

Rhum blanc, citron vert, sucre, menthe, soda

**ESPRESSO MARTINI** 12€

Vodka, Kahlua, café

**CLOVER CLUB** 12€

Gin, purée de framboise, citron jaune

**HANKY PANKY** 12€

Gin, Martini rouge, Fernet

**VIEUX CARRE** 12€

Rye Whisky, Cognac, Martini rouge, liqueur de Bénédictine, Angostura bitter

**PALOMA** 12€

Tequila, citron vert, soda, pamplemousse rose

**MARY PICKFORD** 12€

Rhum blanc, jus d'ananas, Maraschino, grenadine

**MAI TAI** 12€

Rhum ambré, Rhum blanc, Curaçao orange, Orgeat, citron vert

**VERTIGO**

# MOCKTAILS

## LES SANS ALCOOL

### **MOOREA**

Jus d'ananas, de citron vert et coco

**6€**

### **HIBISCUS ZESTE**

Sirop d'hibiscus, citron jaune, thé vert,  
jus de pomme

**6€**

### **ZANZIBAR**

Ginger beer, jus d'orange et de fraises

**6€**

### **YO BORNE**

Fraise, framboise, citron et tonic

**6€**

VERTIGO

# CARTE DES VINS

## LES ROUGES

	VERRE	75 CL
Montfrin La Tour - Vallée du Rhône Syrah / Grenache / Cabernet Sauvignon <i>Plaisant, notes de fruits rouges frais, épices légères</i>	<b>5€</b>	<b>27€</b>
Domaine Perrin - Côtes-du-Rhône Syrah / Grenache / Mourvedre <i>Gourmand, notes de fruits noirs, épices</i>	<b>6€</b>	<b>28€</b>
Domaine de Brescou - Languedoc Pinot noir <i>Intense &amp; fruité, notes de fruits rouges frais et de griottes</i>	<b>6€</b>	<b>28€</b>
Real - Côtes-de-Provence Grenache / Syrah / Clinsault <i>Élégant &amp; fin, notes de fleurs, agrumes et fruits blancs</i>	<b>7€</b>	<b>34€</b>
Domaine de Murinais - Crozes Hermitage Syrah <i>Équilibré, notes de fruits rouges &amp; noirs, épices</i>	<b>8€</b>	<b>38€</b>
Château Lancyre - Languedoc Syrah / Grenache / Clinsault <i>Structuré, notes de fruits rouges &amp; noirs mûrs</i>	<b>8€</b>	<b>38€</b>

# VERTIGO

## LES BLANCS

	VERRE	75 CL
Montfrin La Tour - Vallée du Rhône Grenache blanc <i>Gourmand, notes de pêche, de poire et d'agrumes</i>	<b>5€</b>	<b>27€</b>
Domaine de Brescou - Languedoc Viognier <i>Vif &amp; frais, notes de fleurs d'acacia et de pêches blanches</i>	<b>6€</b>	<b>28€</b>
Emmanuelle Mellot - Vallée de la Loire Sauvignon <i>Élegant, notes fruitées et florales</i>	<b>6€</b>	<b>28€</b>
Domaine Guillaman - Côtes-de-Gascogne Gros Manseng <i>Moelleux et équilibré, arômes de fruits exotiques frais</i>	<b>7€</b>	<b>34€</b>
Domaine de La Ferme Blanche - Cassis Marsanne / Sauvignon / Ugni blanc <i>Fin &amp; savoureux, notes de fruits frais et notes iodées</i>	<b>7€</b>	<b>40€</b>
Liberty of Burgundy - Bourgogne Chardonnay <i>Frais &amp; élégant, arômes de fleurs, de fruits blancs et d'agrumes</i>	<b>7€</b>	<b>34€</b>

## LES ROSÉS

Real - Côtes-de-Provence Grenache / Syrah / Clinsault <i>Élegant, zestes d'agrumes, fruits blancs, épices</i>	<b>6€</b>	<b>28€</b>
---	-----------	------------

**VERTIGO**

# LES BULLES

Prosecco - Italie

La Vieille Ferme - Vallée du Rhône  
Chardonnay

François Daudret - Champagne  
Chardonnay / Pinot noir / Pinot Meunier

VERRE

75 CL

**6€**

**30€**

**7€**

**35€**

**12€**

**60€**

VERTIGO

# BIÈRES

## LES PRESSIONS

	25 CL	50 CL
La Phocéenne Blonde	3,5€	6€
Affligem Blanche	4,5€	8€
Affligem Ambrée	4,5€	8€
Gallia IPA	5€	9€
Bière du moment	4,5€	8€

## **BIÈRE MICHELADA**

+1€

Pinte de Phocéenne blonde, avec glaçons, citron, sel au bord du verre.

## LES BOUTEILLES

Heineken	4€
Corona	6€
Desperados	6€
Cidre	7€

**VERTIGO**

# FORMULES

## FOOD & BAR

### **VERTIGO**

**395€**

20 cocktails

*Spritz / Gin tonic / Rhum coca /  
Moscow mule*

**+**

4 planches apéro

*Vertigo / Veggie / Mer*

---

### **DRINKS**

**295€**

20 verres

*Demi de Blonde / Verre de vin /  
Pastis / Soft*

**+**

4 planches apéro

*Vertigo / Veggie / Mer*

---

### **RAISIN**

**375€**

6 bouteilles de vin

*Rouge / Blanc / Rosé*

**+**

4 planches apéro

*Vertigo / Veggie / Mer*

---

### **BULLES**

**575€**

6 bouteilles de Champagne

*Champagne François Daudret*

**+**

4 planches apéro

*Vertigo / Veggie / Mer*

---

**VERTIGO**

# PLANCHES

## APÉRO

### **VERTIGO**

54€

Charcuterie  
Fromages  
Panisses Marseillaises, mayonnaise basilic  
Tenders de poulet, sauce sweet chili  
Grilled cheese aux champignons et Comté  
Keftas de boeuf épicé, tzatziki  
Anchoïade Marseillaise  
Gambas poêlées, sauce sweet chili  
Calamars grillés, citron confit  
Pimentos de Padrón

### **MER**

54€

Gambas poêlées, sauce sweet chili  
Calamars grillés, citron confit  
Anchoïade Marseillaise  
Couteaux au beurre, coriandre  
Panisses Marseillaises, mayonnaise basilic  
Petits légumes

### **VEGGIE**

44€

Panisses Marseillaises, mayonnaise basilic  
Houmous tahini & zaatar  
Asperges façon mimosa  
Pimentos de Padrón  
Petits légumes  
Tapenade aux olives noires  
Patatas bravas  
Pizzetta Margherita  
Pizzetta 3 fromages

### **MIXTE**

25€

Serrano affiné 36 mois et Lomo  
Fromages de la Laiterie Marseillaise  
Pickles maison

### **PIZZETAS**

18€

Pizzetta Anchois  
Pizzetta Margherita  
Pizzetta 3 fromages

**VERTIGO**

# FOOD

Panisses Marseillaises, mayonnaise basilic	<b>6€</b>
Patatas bravas	<b>6€</b>
Pizzetta <i>Margherita / Anchois / 3 fromages</i>	<b>7€</b>
Pimientos de Padrón	<b>8€</b>
Tapenade aux olives noires & crudités de saison	<b>8€</b>
Houmous tahini & zaatar	<b>8€</b>
Anchoïade Marseillaise & crudités de saison	<b>8€</b>
Calamars grillés, citron confit	<b>11€</b>
Tenders de poulet, sauce sweet chili	<b>11€</b>
Asperges façon mimosa	<b>11€</b>
Couteaux au beurre, coriandre	<b>11€</b>
Fromages de la Laiterie Marseillaise	<b>12€</b>
Grilled cheese aux champignons et Comté	<b>12€</b>
Keftas de boeuf épicé, tzatziki	<b>14€</b>
Charcuterie ibérique & pickles maison	<b>14€</b>
Gambas poêlées, sauce sweet chili	<b>17€</b>

**VERTIGO**

# HAPPY HOUR

## BOIRE

Pinte  
*Blonde / Blanche / Ambrée*

4€

Verre de vin du jour

Mocktail

Pinte  
*IPA*

5€

Moscow Mule

8€

Spritz

## MANGER

Pizzetta  
*Margherita*

4€

DU MARDI AU SAMEDI  
**18H - 20H**

DIMANCHE & LUNDI  
**TOUTE LA NUIT  
DÈS 18H**



vertigo.marseille