



*Fêtez avec
le Vertigo*

Commandez jusqu'au 20/12 pour le 24/12

Commandez jusqu'au 27/12 pour le 31/12

07 85 20 58 75

37 Rue Jeanne d'Harcourt, 80300 Albert

Nos apéritifs

- Tartine de confiture d'oignons à la grenadine, œuf de caille au plat 1,50€*
Verrine de tartare de céleri cuit/cru, poire et copeaux de fourme d'Ambert 1,90€
Mini blinis à la châtaigne, saumon fumé maison, crème de ciboulette 2,00€
Huîtres en tartare, salicorne, gelée marine au chorizo 2,50€
Palet de foie gras, velour de pain d'épices, pomme au curcuma 2,50€
Tataki de bœuf, sauce soja et graines de sésame grillées 2,70€
Carpaccio de St Jacques, caviar de France 4,00€

Nos entrées 10€

- Saumon de notre fumoir, cannelloni de choux et Granny Smith au raifort, émulsion froide à l'encre de seiche*
Raviole de langoustines
Fricassée de cèpes aux escargots et lard fumé
Ceviche de bar à l'huile de sésame, citron confit
Tarte fine de St Jacques, poireaux et crème Nantaise

Nos plats 15€

- Suprême de chapon farci aux morilles*
Dos de Bar rôti, mousseline de céleri à la truffe
Paleron de veau confit, grand veneur
Dos de cabillaud poêlé, coulis de langoustines
Bœuf 72 heures façon "Rossini"

-
- Boudin blanc maison 2.50€*
Saumon fumé par nos soins 65€/kg
Huîtres Normandes la pièce 2,00€
Huîtres Gillardeau la pièce 3,00€

Mobilier

Barnams, Tables, Nappes, Chaises, Totem, Mange debout, Vase martini

Sonorisation

Animation DJ, Sonorisation de lieu, Karaoké, Fumée lourde,
Jets d'étincelles, Machines à bulles, Scène, Pupitre

Éclairage

Éclairage intérieur et extérieur, Mise en couleur façade, Led multi-effet,
Colonne à bulles, Éclairage d'ambiance, Éclairage sous les tables

Livraison gratuite 10 km alentours d'Albert

Service en supplément

Nous consulter

Prestations sur place ou à l'extérieur

Nous consulter : show cooking, démonstrations, ateliers cuisine

Professionnels, Particuliers, Collectivités

Pour tous vos événements

Privatisation possible du restaurant

Droit de bouchon : 5€ par bouteille

7 jours sur 7

37 Rue Jeanne d'Harcourt, 80300 Albert

03 22 74 58 16 - vertigoalbert@gmail.com

LE VERTIGO

La Carte Traiteur

Apéritifs froids

- Assortiment de toasts sur pain de mie 0,80 €
- Pain nordique à la truffe fumée et ses œufs 1,60 €
- Cuillère de piperade au chorizo et rouget 1,60 €
- Verrines assorties 1,80 €
- Mini cuillère chinoise à la crème de cèpes et magret fumé 1,80 €
- Cuillère de mousse d'artichaut, chips de jambon Serrano 2,00 €
- Profiterole au foie gras à la cerise amarena 2,00 €

Apéritifs chauds

- Sacristain au parmesan, mini pizza au saucisse roulée 0,90 €
- Croquant d'escargot à la bourguignon 1,00 €
- Mini hamburger au foie gras, confiture de figue 1,30 €
- Croque Monsieur ou escargot feuilleté 1,30 €
- Brochette de gambas au beurre escargot 1,30 €
- Brochette de filet de caille façon yakitori 1,80 €
- Brochette de ris de veau et écrevisses 2,00 €

Les entrées

- Bouchée à la Reine (volaille et champignons) 3,20 €
- Ficelle Picarde 3,50 €
- Ficelle au saumon fumé 4,50 €
- Coquille Saint-Jacques (en saison) 5,70 €
- Gratin de Saint-Jacques Homardine 6,20 €
- Cassolette de Saint-Jacques et écrevisses 7,10 €
- Tourte de pintade, foie gras et fruits secs 7,40 €
- Douzaine d'escargots au beurre persillé 7,50 €
- Foie gras de canard mi-cuit nature et son confit d'échalote à l'orange 8,10 €
- Pressé de foie gras de canard, magret fumé en croûte de cacahuète 8,50 €
- Mille-feuille de saumon fumé maison et agrumes 8,50 €
- Cassolette de ris de veau aux brisures de morilles 8,60 €
- Tarte fine aux Saint-Jacques, fondue de poireaux (en saison) 9,20 €
- Saumon fumé maison au bois de hêtre 65 €/kg

Plats

- Filet de poulet à la pistache et citron confit 7,50 €
- Filet mignon de porc aux girolles 7,90 €
- Cuisse de canard confite 8,20 €
- Filet de canard au miel 9,90 €
- Cuisse de pintade farcie aux girolles 10,70 €
- Bœuf cuit 72 heures façon carbonnade 10,90 €
- Dos de cabillaud, risotto de légumes, bordelaise iodée 10,90 €
- Caille farcie au foie gras et truffe 11,80 €
- Filet de dorade royale, saveur provençale 11,90 €
- Chapon et son jus aux morilles 12,90 €
- Médailon de veau confit 12,90 €
- Souris d'agneau au thym 13,50 €
- Noix de Saint-Jacques (5 noix) embourré de chou au velouté des bois 18,00 €
- Marmite de homard en montgolfière 20,00 €

Plats conviviaux (à partir de 10 personnes)

- Tartiflette 6,20 €
- Chili con carne 7,90 €
- Tajine de poulet 8,90 €
- Jambon à l'os 9,50 €
- Carbonnade flamande 9,90 €
- Choucroute garnie 10,90 €
- Noix de joue de porc 11,50 €
- Couscous (4 viandes) 13,90 €
- Paëlla 13,90 €
- Choucroute de la mer 13,90 €
- Cochon à la broche 14,00 €

Plateaux de fromages affinés

10 parts 35,00 € - 15 parts 48,00 € - 20 parts 60,00 €