



VISTA

DÉJEUNERS D'AUTOMNE

Le Vista dévoile ses déjeuners d'automne, une invitation à la découverte des saveurs méditerranéennes dans une atmosphère chaleureuse. Face à la baie cristalline de Gigaro ou à proximité des cheminées crépitantes, chaque plat allie produits de saison et richesse des traditions culinaires sublimés par l'élégance d'un service à la française.

À GRIGNOTER

- Frites de panisses - 13€
- Poutargue moelleuse sur croûtons - 22€
- La boîte de sardines, beurre demi-sel et pain grillé - 24€
- Jambon ibérique de Bellota, pan con tomate - 49€
- Gougères à la tomme de brebis - 16€
- Friture d'anchois et rastègues, sauce aioli - 22€
- Tapenade provençale, focaccia toastée - 16€
- Chèvre frais à l'huile d'olive et pèbre d'ai - 16€
- Guacamole de brocoli, chips de polenta - 15€
- Fines tartelettes au caviar, gribiche d'artichaut - 79€
- Caviar Petrossian 50 g, blinis et crème fraîche - 199€
- Caviar Petrossian 125 g, blinis et crème fraîche - 495€

LES SANDWICHS

- Club sandwich LOTV, frites - 36€
Volaille rôtie, bacon, tomate, oeuf, salade, mayonnaise
- Vista Burger, frites - 37€
Bœuf, cheddar, bacon, salade, tomate, oignons, pickles, sauce moutarde
- Saumon fumé - 43€
Socca moelleuse, fromage frais, oeuf poché

LES CRUS

- Sériole marinée, fenouil et huile d'olive
«Douce Méditerranée» - 36€
- Tartare de filet de bœuf au couteau à votre goût,
mesclun et frites - 62€
- Noix de Saint-Jacques en fines tranches,
croûtons blonds, caviar - 159€

LES FROMAGES & LES DESSERTS

- Sélection de fromages, servi avec confit
de fenouil et salade mêlée - 22€
- La dame blanche (à partager) - 39€
- Éclair XXL à la vanille et noix de pécan, glace au caramel (à partager) - 39€
- Chocolat 65%, crèmeux, émulsion grué
et sorbet au mucilage de cacao - 22€

LES SALADES

- Salade César, poitrine volaille grillée, pancetta et parmesan - 33€
- Salade Lily, quinoa, légumes de saison
et condiment aux herbes - 30€
- Burrata des Pouilles, courge marinée, raisin, praliné de graines - 29€
- Salade de roquette, artichaut, girolle et coing,
chèvre frais de Collobrières, vinaigrette truffée - 39€
- Homard, mayonnaise coraillée, céleri en rémoulade,
estragon, poire et noix - 98€

LES PLATS

- Risotto de petit épeautre de Haute-Provence, champignons
et escargots gros-gris au beurre d'herbes, crème d'ail légère - 46€
- Gnocchis de courge au safran, bleu de chèvre,
sauge croustillante - 39€
- Ventrèche de thon poêlée, condiment choron,
cœur de rougette grillée et pommes pailles - 46€
- Volaille fermière, sauce Albufera, oignon doux
des Cévennes farci - 49€

LES CLASSIQUES

- Poissons sauvages grillés, sauce ravigote provençale,
garniture du jour - 16€/100g
- Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette,
garniture du jour (à partager) - 112€
- Filet de bœuf sauce au poivre, flambé au cognac,
mousseline de pommes de terre à l'échalote - 68€

LES GARNITURES

- Pomme purée - 12€
- Frites - 12€
- Garniture du jour - 15€
- Mesclun de salade - 12€
- Salade mixte - 15€
- Légumes de Provence - 15€

RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE MINCEUR SUR LE SEMAINIER

*Les prix s'entendent TTC