



VISTA

DÉJEUNERS D'AUTOMNE

Le Vista célèbre l'automne avec ses déjeuners aux saveurs de saison. Face à la mer ou dans la chaleur réconfortante de la salle, les assiettes se parent de teintes dorées et de parfums généreux, sublimées par l'élégance d'un service à la française et la douceur des premiers souffles d'automne.

À GRIGNOTER

- Frites de panisse, toum à l'ail - 15.
- Poutargue moelleuse sur croûtons - 23.
- La boîte de sardines, beurre demi-sel et pain grillé - 24.
- Cecina de bœuf wagyu, pan con tomate - 49.
- Artichauts marinés, condiment à l'anchois - 18.
- Beignets de crevette Obsiblu, condiment coco curry herbacé - 26.
- Tarama à l'huile «Exception Sauvage», légumes crus, croustillants au seigle - 18.
- Chèvre frais, raisins confits et noix de la Bâtie - 16.
- Guacamole de brocoli, chips de polenta - 16.
- Caviar roll, avocat et saumon fumé - 78.
- Caviar 50g, blinis et crème fraîche - 199.
- Caviar 125g, blinis et crème fraîche - 495.

LES ENTRÉES

- Soupe « bouillabaisse borgne », cappelletti à la rouille, œuf poché, croûtons dorés - 29.
- Burrata des Pouilles, brocolis grillés et marinés, poutargue - 29.
- Saumon fumé d'Écosse, crème fraîche, blinis et citron - 38.
- Pissaladière feuilletée, filets de rougets juste saisis, olives taggiasche et anchois fumé - 33.

LES CRUS

- Sériole marinée, fenouil et citron, huile « Douce Méditerranée » - 36.
- Tartare de filet de bœuf au couteau à votre goût, mesclun et pommes frites façon grand-mère - 62.
- Fin tartare de thon rouge mariné aux agrumes varois, riz de Camargue vinaigré, piment et avocat brûlé - 39.
- Sublimez votre plat d'une quenelle de caviar 20g - 62.

LES SANDWICHES

- Club sandwich LOTV - 36.
- Volaille, bacon, tomate, œuf, salade, mayonnaise, frites
- Vista Burger - 37.
- Bœuf, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon, pickles, sauce moutarde, frites

LES SALADES

- Mesclun mêlé de légumes croquants, tomme de brebis, poire et fruits secs, vinaigrette gourmande - 29.
- Salade César, poitrine de volaille grillée, pancetta et parmesan - 33.
- Salade Lily, quinoa, légumes de saison et condiment aux herbes - 30.

LES PLATS

- Noix de Saint-Jacques grillées, chou-fleur cuisiné de la tête au pied, lard de Colonnata, sarrasin - 44.
- Pintade fermière rôtie sur la peau, les cuisses braisées au verjus, poêlée de girolles, pomme purée à l'olive et marjolaine, croûton d'abats à l'ail confit - 52.
- Filet de bœuf flambé au cognac, sauce au poivre, pommes Anna condimentées aux câpres - 68.
- Poissons sauvages grillés, beurre blanc « Îles d'Or » aux œufs de truite fumés - 16. les 100g
- Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette (à partager), garniture du jour - 115.

LES GARNITURES

- Garniture du jour - 15.
- Pomme purée - 12.
- Pomme purée à la truffe noire - 30.
- Frites - 12.
- Riz de Camargue - 12.
- Mesclun de salade - 12.
- Salade mixte - 15.
- Légumes de Provence - 15.

LES FROMAGES & LES DESSERTS

- Sélection de fromages, confiture de tomate et salade mêlée - 22.
- Nage de pomme Granny Smith et kiwi, blanc en neige au sorbet à la pomme et au shiso - 20.
- Riz au lait à la vanille, dulce de leche, glace à la fleur de lait - 21.
- Poire pochée aux épices, crème onctueuse au pain toasté, glace à la cardamome - 22.
- Biscuit chaud chocolat et noisette, sorbet poire - 23
- La dame blanche (à partager) - 40.
- Éclair XXL, vanille de Madagascar et café (20. la part) - 40.
- Glaces et sorbets maison - 18.

RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE MINCEUR SUR LE SEMAINIER

*Les prix s'entendent en euros, TTC