



VISTA

DÉJEUNERS D'HIVER

Le Vista célèbre l'hiver 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 de l'hiver du golfe de Saint-Tropez.

À GRIGNOTER

- Frites de panisses - 14€
- Poutargue moelleuse sur croûtons - 23€
- La boîte de sardines, beurre demi-sel et pain grillé - 24€
- Jambon ibérique de Bellota, pan con tomate - 49€
- Brioche toastée, foie gras de canard mi-cuit, datte Medjoul - 22€
- Beignets de crevette, condiment courge et marjolaine - 26€
- Houmous de lentilles vertes à l'olive, sarriette et légumes crus - 16€
- Chèvre frais à l'huile d'olive et sauge - 16€
- Guacamole de brocoli, chips de polenta - 16€
- Caviar roll, avocat et saumon fumé - 98€
- Caviar Petrossian 50 g, blinis et crème fraîche - 199€
- Caviar Petrossian 125 g, blinis et crème fraîche - 495€

LES SANDWICHS

- Club sandwich, frites - 36€
Volaille rôtie, bacon, tomate, oeuf, salade, mayonnaise
- Vista Burger, frites - 37€
Bœuf, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon, pickles, sauce moutarde

LES ENTRÉES

- Velouté de potimarron au safran du Var, courge rôtie, croutons au comté affiné - 29€
- Burrata des Pouilles, courge marinée à l'aigre douce et pistaches torréfiées - 29€
- Saumon fumé, crème fraîche, blinis et citron - 38€

LES SALADES

- Salade César, poitrine de volaille grillée, pancetta et parmesan - 33€
- Salade Lily, quinoa, légumes de saison et condiment aux herbes - 30€
- Salade d'hiver au foie gras de canard mi-cuit, artichaut fondant et truffe noire, vinaigrette gourmande aux fruits secs - 59€

LES CRUS

- Sérieole 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€
- Fines tranches de loup, avocat brûlé, cédrat & riz soufflé - 39€
Sublimées d'une quenelle de caviar Petrossian 20g - +72€

LES PLATS

- Noix de Saint-Jacques grillées, brocolis cuisinés de la tête au pied, sauce mousseline au beurre noisette - 42€
- Aïoli comme on l'aime en Provence, cabillaud, murex au beurre d'herbes - 39€
- Risotto de petit épeautre à la truffe noire, stracciatella et parmesan, jus d'un rôti - 59€
- Gnocchis de pomme de terre à la truffe noire, œuf coulant, oignon doux des Cévennes et sabayon au vieux comté - 59€
- Vol au vent de homard bleu, épinard et châtaigne, champignon, sauce bisque légèrement crémée - 98€

LES CLASSIQUES

- Filet de bœuf sauce au poivre, flambé au cognac, pomme Darphin au topinambour - 68€
- Poissons sauvages grillés, sauce beurre blanc à «l'Exception Sauvage» - 16€/100g
- Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette, garniture du jour (à partager) - 115€

LES GARNITURES

- Pomme purée - 12€
- Frites - 12€
- Pomme purée à la truffe noire - 35€
- Garniture du jour - 15€
- Mesclun de salade - 12€
- Salade mixte - 15€
- Légumes de Provence - 15€

LES FROMAGES

- Sélection de fromages, confiture de tomate et salade mélée - 22€

LES DESSERTS

- La dame blanche (à partager) - 39€
- Éclair XXL au caramel, glace fleur de lait (20€ la part) - 39€
- Soufflé à la noix de pécan - 25€
- Poire pochée à la vanille torréfiée, streuzel et glace au sarrasin - 23€
- Crèmeux au chocolat, tuiles et glace aux marrons de Collobrières - 22€
- Croustillant et onctueux au café, gavotte et sorbet à la cascara - 22€
- Glaces et sorbets maison - 18€

RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE MINCEUR SUR LE SEMAINIER

*Les prix s'entendent TTC