



VISTA

DÉJEUNERS DE PRINTEMPS

Le Vista célèbre le printemps 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, sublimes par l'élégance d'un service à la française et le soleil du printemps 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€
- Trouchia à la niçoise, artichaut et blette - 18€
- Beignets de crevette, condiment courgette 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, œuf, salade, mayonnaise
- Vista Burger, frites - 37€
Bœuf, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon, pickles, sauce moutarde

LES ENTRÉES

- Velouté de jeunes légumes verts, petits pois, brousse de chèvre et capucine, huile d'olive noire mûrée - 29€
- Burrata des Pouilles, brocolis grillés et marinés, sardines fumées - 31€
- Saumon fumé d'Écosse, crème fraîche, blinis et citron - 38€
- Jeunes poireaux et asperges blanches fondants, œuf de caille mimosa à la poutargue de Martigues et sauce légère au raifort - 31€
- Asperges vertes de Provence au naturel, condiment pistache et agrume, sauce hollandaise à l'huile «Exception Sauvage» - 36€

LES SALADES

- Salade de crudités du moment, citronnette à l'huile d'olive - 23€
- Salade César, poitrine de volaille grillée, pancetta et parmesan - 33€
- Salade Lily, quinoa, légumes de saison et condiment aux herbes - 30€

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€
- Ceviche de dorade marinée au soja et cédrat, avocat brûlé et riz soufflé - 39€
- Quenelle de caviar Petrossian 20 g - 72€

LES PLATS

- Omelette aux morilles et aux asperges vertes, sabayon au vin jaune et vieux comté, mesclun aux chapons aillés - 42€
- Artichaut violet à la barigoule, poulpe grillé à la braise, condiment câpres et marjolaine - 42€
- Vol au vent de langoustines, épinards et morilles au jus, sauce bisque à peine crémée - 78€
- Volaille fermière rôtie aux herbes de Provence, oignon nouveau farci, gnocchis verts de pomme de terre, jus réduit au thym - 49€

LES CLASSIQUES

- Filet de bœuf sauce au poivre flambé au cognac, pommes Dauphines à l'ail des ours - 68€
- Poisson sauvage grillé, sauce vierge printanière aux amandes - 16€/100g
- Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette, garniture du jour (à partager) - 115€

LES GARNITURES

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

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

- La dame blanche (à partager) - 39€
- Éclair XXL à la vanille de Madagascar - 40€
- Fraise au jus, huile d'olive Mas des Barres et sorbet fraise - 23€
- Céréales toastées, sablé à l'avoine, nuage et glace de petit épeautre - 22€
- Biscuit au chocolat mousseux chaud et glace au lait - 23€
- Myrtille et citron en fine meringue, sorbet à la verveine - 22€
- Assiette de fruits de saison - 19€
- Glaces et sorbets maison - 18€

RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE MINCEUR SUR LE SEMAINIER

*Les prix s'entendent TTC