



VISTA

# DÉJEUNERS DE PRINTEMPS

Le Vista dévoile ses déjeuners de printemps, une invitation à la découverte des saveurs méditerranéennes dans une atmosphère lumineuse et conviviale. Sous les rayons du soleil ou dans la salle chaleureuse, les plats se laissent découvrir, sublimés par l'élégance d'un service à la française et la légèreté d'une brise printanière.

## 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€
- Barbajuan à la monégasque - 18€
- Lou saussoun, focaccia grillée - 16€
- Chèvre frais à l'huile d'olive et pèbre d'aï - 16€
- Guacamole de brocoli, chips de polenta - 16€
- Fines tartelettes au caviar, saumon fumé - 79€
- 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*
- Pissaladière niçoise - 29€  
*Anchois de Cantabrie, olives taggiasche, fleur de thym, mesclun aux chapons aillés*

## LES CRUS

- Sériole marinée, fenouil et huile d'olive  
«Douce Méditerranée» - 36€
- Tartare de filet de bœuf au couteau à votre goût,  
mesclun et pommes frites façon grand-mère - 62€
- Saumon fumé, crème fraîche 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€

## LES FROMAGES & LES DESSERTS

- Sélection de fromages, servi avec confit  
de fenouil et salades mêlées - 22€
- La dame blanche (à partager) - 39€
- Éclair XXL au pop-corn, caramel et glace au maïs  
(à partager) - 39€ (20€ à la part)

## LES ENTRÉES

- Jeunes poireaux et asperges blanches grillés,  
sauce gribiche légère, poutargue de Martigues - 31€
- Omelette aux morilles et aux asperges vertes, croûtons blonds,  
sabayon au vin jaune et vieux comté - 39€
- Beignet de courgette, fleur et gambero rosso,  
condiment citron, corail et marjolaine - 68€
- Asperge verte de Provence au naturel,  
gremolata, sauce maltaise - 36€

## LES PLATS

- Burrata des Pouilles, légumes rôtis au zaatar,  
sauce aigre douce au sumac, fruits secs - 29€
- Artichaut violet à la barigoule, encornet vivement sauté,  
câpres, ail des ours et lard croustillant - 42€
- Vol-au-vent de ris de veau, quenelle de volaille,  
épinard et morille au jus - 62€
- Pièce de veau fermier au sautoir, petits pois  
et légumes printaniers, jus d'un navarin - 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