



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, sublimées par l'élégance d'un service à la française et le soleil du printemps du golfe de Saint-Tropez.

Vista celebrates the arrival of spring with seasonally-inspired lunches.

Whether facing the sea or in the comforting warmth of the dining room, you'll find plates adorned with golden hues and the air filled with delicious aromas. The elegant French service and spring sunshine on the Gulf of Saint-Tropez add to the splendor.

**RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE
MINCEUR SUR LE SEMAINIER**



À GRIGNOTER

FRITES DE PANISSES - 14€
Chickpea fries

POUTARGUE MOELLEUSE SUR CROÛTONS - 23€
Soft bottarga on croutons

LA BOÎTE DE SARDINES, BEURRE DEMI-SEL ET PAIN GRILLÉ - 24€
Tin of sardines, semi-salted butter and toasted bread

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA, PAN CON TOMATE - 49€
Jamón Iberico de Bellota, pan con tomate

ARTICHAUTS MARINÉS, TAPENADE PROVENÇALE - 18€
Marinated artichokes, Provençal tapenade

BEIGNETS DE CREVETTE, CONDIMENT COURGETTE ET MARJOLAINE - 26€
Shrimp fritters, zucchini and marjoram condiment

TARAMA À L'HUILE « EXCEPTION SAUVAGE », LÉGUMES CRUS, CROUSTILLANTS AU SEIGLE - 18€
Taramasalata with «Exception Sauvage» olive oil, raw vegetables and rye crackers

CHÈVRE FRAIS À L'HUILE D'OLIVE ET SAUGE - 16€
Fresh goat's cheese with olive oil and sage

GUACAMOLE DE BROCOLI, CHIPS DE POLENTA - 16€
Broccoli guacamole, polenta chips

CAVIAR ROLL, AVOCAT ET SAUMON FUMÉ - 78€
Caviar roll, avocado and smoked salmon

CAVIAR PETROSSIAN 50 G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 199€
Petrossian caviar 50 g, blinis and fresh cream

CAVIAR PETROSSIAN 125 G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 495€
Petrossian caviar 125 g, blinis and fresh cream

*Les prix s'entendent TTC



LES SALADES

SALADE DE CRUDITÉS DU MOMENT, CITRONNETTE À LA TAGÈTE - 23€
Salad of seasonal raw vegetables, lemon and marigold vinaigrette

SALADE CÉSAR, POITRINE DE VOLAILLE GRILLÉE, PANCETTA ET PARMESAN - 33€
Caesar salad, grilled chicken breast, pancetta and parmesan

SALADE LILY, QUINOA, LÉGUMES DE SAISON ET CONDIMENT AUX HERBES - 30€
Lily of the Valley's salad, quinoa, seasonal vegetables and herb seasoning

LES CRUS

SÉRIOLE MARINÉE, FENOUIL ET CITRON, HUILE «DOUCE MÉDITERRANÉE» - 36€
Marinated amberjack, fennel and lemon, «Douce Méditerranée» olive oil

TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU À VOTRE GOÛT, MESCLUN ET POMMES FRITES FAÇON GRAND-MÈRE - 62€
Beef tartare, prepared to your liking, mesclun salad and traditional French fries

CEVICHE DE DORADE MARINÉE AU SOJA ET CÉDRAT, AVOCAT BRÛLÉ ET RIZ SOUFFLÉ - 39€
Dorade ceviche marinated in soy and citron, charred avocado, puffed rice

SUBLIMEZ LES POISSONS CRUS D'UNE QUENELLE DE CAVIAR PETROSSIAN 20G - 62€
Enrich the raw fish with a quenelle of Petrossian caviar 20g

*Les prix s'entendent TTC



LES ENTRÉES

**VELOUTÉ DE COURGETTE ET FLEUR, BROUSSE DE BREBIS,
CAPUCINE, PISTACHE, HUILE D'OLIVE MATURÉE - 29€**

Zucchini velouté and flower, soft ewe's cheese, nasturtium, pistachio, matured olive oil

**BURRATA DES POUILLES, LES PREMIÈRES TOMATES
CONDIMENTÉES À L'ANCHOIS FUMÉ, BASILIC - 29€**

Burrata di Puglia, the first tomatoes with smoked anchovies, basil

THON SUR THON, MI-CUIT, SAUCE TONNATO, RAIFORT, SALADINE CROQUANTE - 39€

Tuna-on-tuna, slightly seared, tonnato dressing, horseradish, salad crunch

ŒUF COULANT, POMME DE TERRE, MOUSSELIN, SAUMON FUMÉ, CÂPRES ET CAVIAR - 78€

Soft egg, potatoe, mousseline, smoked salmon, capers and caviar

LES SANDWICHS

CLUB SANDWICH, FRITES - 36€

Volaille, bacon, tomate, œuf, salade, mayonnaise
Chicken, bacon, tomato, egg, lettuce, mayonnaise

VISTA BURGER, FRITES - 37€

Bœuf, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon, pickles, sauce moutarde
Beef, cheddar, bacon, salad, tomato, onion, pickles, mustard sauce

*Les prix s'entendent TTC



LES CLASSIQUES

**FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE FLAMBÉ AU COGNAC,
POMMES DAUPHINES À L'ESTRAGON - 68€**

Fillet of beef flambéed in Cognac with pepper sauce, potato dauphine with tarragon

**POISSON SAUVAGE GRILLÉ,
SAUCE VIERGE PRINTANIÈRE AUX AMANDES, GARNITURE DU JOUR - 16€/100g**

Grilled wild-caught fish, spring sauce vierge with almonds, side of the day

**ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON BRAISÉE À L'ESTRAGON,
GARNITURE DU JOUR (À PARTAGER) - 115€**

Sisteron lamb shoulder braised with tarragon, side of the day (to share)

LES GARNITURES

POMME PURÉE - 12€

Mashed potatoes

MESCLUN DE SALADE - 12€

Mesclun salad

FRITES - 12€

French Fries

SALADE MIXTE - 15€

Mixed salad

RIZ DE CAMARGUE - 12€

Camargue rice

LÉGUMES DE PROVENCE - 15€

Provence vegetables

GARNITURE DU JOUR - 15€

Garnish of the day

*Les prix s'entendent TTC



LES PLATS

**PÂTES FRAÎCHES DE PETIT ÉPEAUTRE, TOMBÉE DE GIROLLES AUX AMANDES,
BŒUF CECINA DE LEÓN ET JAUNE D'ŒUF CONFIT - 42€**
Spelt wheat fresh pasta, sauteed girolles with almonds,
Cecina de León cured beef and candied egg yolk

**ARTICHAUT VIOLET À LA BARIGOULE, POULPE GRILLÉ,
CONDIMENT CÂPRES ET MARJOLAINE - 42€**
Purple artichoke à la barigoule, grilled octopus, caper and marjoram seasoning

**VOL-AU-VENT DE LANGOUSTINES, ÉPINARDS ET MORILLES AU JUS,
SAUCE BISQUE À PEINE CRÉMÉE - 78€**
Langoustines vol-au-vent, spinach and morels in a jus, lightly creamed bisque

**VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE AUX HERBETTES DE PROVENCE, TOMATE FARCIE,
GNOCCHIS DE POMME DE TERRE, JUS RÉDUIT AU THYM - 49€**
Roasted free-range chicken with Provençal herbs, stuffed tomato,
potato gnocchi, thyme-infused jus

*Les prix s'entendent TTC



LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES, CONFITURE DE TOMATE ET SALADE MÊLÉE - 22€
Selection of cheeses, tomato jam and mixed salad

LES DESSERTS

LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 40€
Dame Blanche (to share)

ÉCLAIR XXL À LA VANILLE DE MADAGASCAR (À PARTAGER) - 40€
XXL éclair with Madagascan Vanilla (to share)

FRAISE AU JUS, BLANC EN NEIGE VAPOREUX, SORBET FRAISE TAGÈTE - 23€
Strawberry in their juice, egg white froth, strawberry and marigold sorbet

TIRAMISU MINUTE, ESPRESSO, ÉMULSION MASCARPONE, GLACE ARABICA - 22€
Instant Tiramisu, espresso, mascarpone emulsion, arabica ice-cream

PAVLOVA À LA RHUBARBE, CRÈME FONTAINEBLEAU, SORBET BASILIC VERT - 22€
Rhubarb pavlova, Fontainebleau cream, green basil sorbet

BISCUIT AU CHOCOLAT MOUSSEUX CHAUD ET GLACE AU LAIT - 23€
Light-as-air warm chocolate biscuit, fior di latte ice-cream

GLACES ET SORBETS MAISON - 18€
Homemade ice-creams and sorbets

*Les prix s'entendent TTC

