



VISTA

DÉJEUNERS D'AUTOMNE

Le Vista célèbre l'été avec ses déjeuners ensoleillés. Face à la mer ou à l'abri de la chaleur, les assiettes se dévoilent dans un ballet de couleurs et de saveurs, sublimées par l'élégance d'un service à la française et la douceur d'une brise estivale. Une parenthèse lumineuse, à savourer dans la chaleur joyeuse de la saison.

Vista restaurant celebrates summer with its sun-drenched lunches. Overlooking the sea or sheltered from the midday heat, each dish is revealed in a vibrant harmony of colors and tastes, elevated by the elegance of French-style service and the gentle caress of a summer breeze. A luminous interlude, to be savored in the joyful warmth of the season.

**RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE
MINCEUR SUR LE SEMAINIER**



À GRIGNOTER

FRITES DE PANISSE, TOUM À L'AIL - 15.
Chickpea fries, garlic toum

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

CECINA DE BŒUF WAGYU, PAN CON TOMATE - 49.
Wagyu beef cecina, pan con tomate

ARTICHAUTS MARINÉS, CONDIMENT À L'ANCHOIS - 18.
Marinated artichokes, anchovy condiment

BEIGNETS DE CREVETTE OBSIBLUE, CONDIMENT COCO CURRY HERBACÉ - 26.
Obsiblu prawn fritters, coconut, curry and herb condiment

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

CHÈVRE FRAIS, RAISINS CONFITS ET NOIX DE LA BÂTIE - 16.
Fresh goat's cheese, candied grapes and La Bâtie walnuts

 **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 50G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 199.
Petrossian caviar 50 g, blinis and fresh cream

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



VISTA

LES SALADES

**MESCLUN MÊLÉ DE LÉGUMES CROQUANTS, TOMME DE BREBIS,
FIGUE ET FRUITS SECS, VINAIGRETTE GOURMANDE - 29.**

Mesclun mixed with crudités, ewe's milk cheese, fig, nuts and seeds, gourmet 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

**FIN TARTARE DE THON ROUGE MARINÉ AUX AGRUMES VAROIS,
RIZ DE CAMARGUE VINAIGRÉ, PIMENT ET AVOCAT BRULÉ - 39.**

Delicate bluefin tuna tartare marinated with Var citrus,
vinegared Camargue rice, chilli and charred avocado

**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

SUBLIMEZ VOTRE PLAT D'UNE QUENELLE DE CAVIAR 20G - 62.

Enrich your dish with a quenelle of caviar 20g



VISTA

LES ENTRÉES

**SOUPE « BOUILLABAISSÉ BORGNE », CAPPELLETTI À LA ROUILLE,
ŒUF POCHÉ, CROUTONS DORÉS - 29.**

« Bouillabaisse borgne » soup, cappelletti with rouille, poached egg and golden croutons

BURRATA DES POUILLES, TOMATES DE COULEURS, CÉBETTE, ANCHOIS FUMÉ, BASILIC - 29.

Burrata di Puglia, colorful tomatoes, spring onions, smoked anchovies, basil

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, CRÈME FRAÎCHE, BLINIS ET CITRON - 38.

Scottish smoked salmon, fresh cream, blinis and lemon

**PISSALADIÈRE FEUILLETÉE, FILETS DE ROUGETS JUSTE SAISIS,
OLIVES TAGGIASCHE ET ANCHOIS FUMÉ - 33.**

Puff pastry pissaladière, seared red mullet fillets, Taggiasca olives and smoked anchovies



VISTA

LES PLATS

**NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES, CHOU-FLEUR CUISINÉ DE LA TÊTE AU PIED,
LARD DE COLONNATA, SARRASIN - 44.**

Grilled scallops, cauliflower cooked from the leaf to stem, Colonnata lard and buckwheat

**PINTADE FERMIÈRE RÔTIE SUR LA PEAU, LES CUISSES BRAISÉES AUX VERJUS,
POÊLÉE DE GIROLLES, POMME PURÉE À L'OLIVE ET MARJOLAINE,
CROÛTON D'ABATS À L'AIL CONFIT - 52.**

*Farm-raised guinea fowl roasted skin-on, thighs braised in verjus,
pan-fried chanterelle mushrooms, mashed potato with olives and marjoram,
offal croutons with confit garlic*

LES SANDWICHS

CLUB SANDWICH LOTV - 36.

*Volaille, bacon, tomate, œuf, salade, mayonnaise, frites
Chicken, bacon, tomato, egg, lettuce, mayonnaise, French fries*

VISTA BURGER - 37.

*Bœuf, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon, pickles, sauce moutarde, frites
Beef, cheddar, bacon, salad, tomato, onion, pickles, mustard sauce, French fries*



VISTA

LES CLASSIQUES

**FILET DE BŒUF FLAMBÉ AU COGNAC, SAUCE AU POIVRE,
POMME ANNA CONDIMENTÉE AUX CÂPRES** - 68.

Fillet of beef flambéed in Cognac and pepper sauce,
caper-seasonned Anna-style potato



POISSONS SAUVAGES GRILLÉS,

BEURRE BLANC «ÎLES D'OR» AUX ŒUFS DE TRUITE FUMÉS - 16./100g

Grilled wild-caught fish, «Îles d'Or» beurre blanc with smoked trout roe

**ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON BRAISÉE À LA SARRIETTE,
GARNITURE DU JOUR (À PARTAGER)** - 115.

Sisteron lamb shoulder braised with savory, 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



VISTA

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES, CONFITURE DE TOMATE ET SALADE MÊLÉE - 22.

Selection of cheeses, tomato jam and mixed salad

DESSERTS

LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 40.

Dame Blanche (to share)

ÉCLAIR XXL À LA VANILLE DE MADAGASCAR ET AU CAFÉ (20. la part) - 40.

XXL éclair with Madagascan Vanilla and coffee

BISCUIT CHAUD AU CHOCOLAT ET NOISETTE, SORBET POIRE - 22.

Hot chocolate and hazelnut biscuit, pear sorbet

NAGE DE POMME GRANNY SMITH ET KIWI,

BLANC EN NEIGE, SORBET À LA POMME ET AU SHISO - 20.

Granny Smith apple and kiwi nage, whipped egg white, apple and shiso sorbet

RIZ AU LAIT À LA VANILLE, DULCE DE LECHE, GLACE À LA FLEUR DE LAIT - 21.

Vanilla rice pudding, dulce de leche, fior di latte ice cream

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES,

CRÈME ONCTUEUSE AU PAIN TOASTÉ, GLACE À LA CARDAMOME - 22.

Spiced poached pear, toasted bread cream, cardamom ice cream

GLACES ET SORBETS MAISON - 18.

Homemade ice-creams and sorbets



WELLNESS LUXURY HOTEL

Plage de Gigaro
83420 La Croix-Valmer
Tél +33 (0)4.22.73.22.00
hello@lilyofthevalley.com
lilyofthevalley.com

 [@lilyofthevalleyhotel](https://www.instagram.com/lilyofthevalleyhotel)