



VISTA — DÉJEUNERS D'ÉTÉ —

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 PANISSES, TOUM À L'AIL - 15.

Chickpea fries, garlic dressing

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 COCO CURRY HERBACÉ - 26.

Shrimp fritters, coco, curry and herb condiment

TARAMA À L'HUILE « EXCEPTION SAUVAGE », LÉGUMES CRUS, CROUSTILLANTS AU SEIGLE - 18.

Tarama with «Exception Sauvage» olive oil, raw vegetables and rye crackers

CHÈVRE FRAIS, FIGUE ET FEUILLE DE FIGUIER - 16.

Fresh goat's cheese, fig and fig leaf

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 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

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

**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 PETROSSIAN 20G - 62.

Enrich your dish with a quenelle of Petrossian caviar 20g



LES ENTRÉES

**SOUPE DE TOMATE DE FIN D'ÉTÉ, PAIN RÔTI À LA TOMATE,
CHÈVRE FRAIS DE COLLOBRIÈRES ET BOEUF CECINA DE LEÓN - 32.**

End of summer tomatoes, tomatoe roasted bread,
fresh local goat cheese and Cecina de León cured beef

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

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

THON-SUR-THON ; MI-CUIT / SAUCE TONNATO, RAIFORT, SALADINE CROQUANTE - 39.

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

OEUF COULANT, POMME DE TERRE, MOUSSELINE, SAUMON FUMÉ, CÂPRES ET CAVIAR - 78.

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



LES PLATS

LES PETITS FARCIS PROVENÇAUX FAÇON LUCIEN TENDRET, JUS DE VOLAILLE TRUFFÉ - 52.

Provençal vegetables with meat stuffing, the traditional way, truffled poultry jus

**PINTADE FERMÈRE RÔTIE SUR LA PEAU, LES CUISSES BRAISÉES AUX GIROLLES, POMME
PURÉE À L'OLIVE, CROÛTON D'ABATS À L'AIL CONFIT - 52.**

Free-range guinea fowl roasted skin-on, braised legs with girolles,
olive potato purée and confit garlic offal croûton

LES SANDWICHES

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 CLASSIQUES

**FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE FLAMBÉ AU COGNAC,
POMME ANNA CONDIMENTÉ À L'ANCHOIS - 68.**

Fillet of beef flambéed in Cognac and pepper sauce,
Anna-style potatoe with an anchovy condiment

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

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

**LANGOUSTE DE PAYS, EN SALADE CROQUANTE, LA QUEUE GRILLÉE,
PÂTES À LA BISQUE - 35./100g**

Local spiny lobster, in a crisp salad, the tail grilled, bisque pasta

**ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON BRAISÉE À LA SARIETTE,
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 FROMAGES

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

Selection of cheeses, tomato jam and mixed salad

DESSERTS ET FRUITS

LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 40.

Dame Blanche (to share)

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

XXL éclair with Madagascan Vanilla and coffee (.20 per person)

BISCUIT CHAUD AU CHOCOLAT ET NOISETTE, SORBET POIRE - 23.

Hot chocolate and hazelnut biscuit, pear sorbet

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON - 19.

Plate of seasonal fruits

GLACES ET SORBETS MAISON - 18.

Homemade ice-creams and sorbets

LES COUPES GLACÉES

CAFÉ LIÉGEOIS - 23.

Coffee Liégeois

COLONEL - 22.

Colonel frozen cup

SUNDAE CARAMEL BEURRE SALÉ, CACAHUÈTES - 22.

Salted caramel sundae, peanuts

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES - 23.

Red berries Vacherin



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)