



—
DÎNER
DINNER
—



— **NOTRE PHILOSOPHIE** OUR APPROACH —

Nous avons à cœur de partager avec vous notre amour des terroirs de Provence. Les terroirs culinaires, les produits du terroir, le terroir de l'artisanat et des artisans qui le font. Qu'ils soient maraîchers, pêcheurs, safraniers, producteurs d'huile d'olive, tailleurs de pierre, verriers, céramistes, vigneron... Laissez-nous vous présenter leur savoir-faire et les richesses de notre région.

BIENVENUE AU VISTA & BIENVENUE EN PROVENCE !

We care deeply about sharing with you our love for the terroirs of Provence. Whether it's our local cuisine, regional products, local craftsmanship or the artisans who live here. They are market gardeners, fishermen, saffron producers, olive oil producers, stonemasons, glassmakers, ceramists, winegrowers... Let us introduce you to their expertise and the richness of our region.

WELCOME TO VISTA & WELCOME TO PROVENCE!

À GRIGNOTER

FRITES DE PANISSE - 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

GOUGÈRES À LA TOMME DE BREBIS - 16€
Gougères with ewe's milk cheese

BEIGNETS DE CREVETTE, MARJOLAINE, SAUCE AUX HERBES - 26€
Shrimp fritters, marjoram, herbs sauce

TZATZIKI, LÉGUMES CROQUANTS - 16€
Tzatziki, raw vegetables

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

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

FINES TARTELETTES AU CAVIAR, SAUMON FUMÉ - 79€
Delicate caviar tarts, 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 / *All prices include VAT.

ENTRÉES

TARTE À TOUTES LES TOMATES, ANCHOIS DE CANTABRIE, OLIVE TAGGIASCHE, BASILIC - 29€

Heirloom tomato tart, Cantabrian anchovies, Taggiasca olive and basil

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

SALADE CÉSAR AU HOMARD, AVOCAT, ŒUF DE CAILLE ET PANCETTA - 98€
Caesar salad with lobster, avocado, quail egg, and pancetta

TARTARE DE THON ROUGE AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE, MANGUE, PICKLES DE PIMENT ET NOISETTE DU PIÉMONT - 42€
Bluefin tuna tartare with coconut milk, ginger, mango, pickled peppers, and Piedmont hazelnut

 **LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES**
Light and delicious options that come recommended by the chef

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

JARDINS DE PROVENCE

 SALADE LILY, QUINOA, LÉGUMES DE SAISON ET CONDIMENT AUX HERBES - 30€

Lily of the Valley's salad, quinoa, seasonal vegetables and herb seasoning

**CÈPES PANÉS, CHÈVRE FRAIS DE COLLOBRIÈRES, FIGUE NOIRE ET ROQUETTE,
VINAIGRETTE AU MIEL DE GRIMAUD** - 36€

Ceps in a golden crumb, fresh goat's cheese, black figs and arugula,
vinaigrette with honey by Grimaud

**RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE À L'ARTICHAUT, BURRATA FUMÉE,
MARJOLAINE ET AMANDE TORRÉFIÉE** - 39€

Einkorn risotto with artichoke, smoked burrata, marjoram, and toasted almonds

Une carte avec des options végétariennes et véganes supplémentaires
est disponible sur demande.

A menu with additional vegetarian and vegan options is available on request.

 LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES

Light and delicious options that come recommended by the chef

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

PLÂTS

**ŒUF COULANT, GNOCCHI DE POMME DE TERRE ET
CHAMPIGNON AU BEURRE D'HERBES, SABAYON AU VIEUX PARMESAN** - 39€

Runny egg, potato gnocchi, and mushrooms in herb butter, with a Parmesan sabayon

COURGETTE ET FLEUR FARCIE FAÇON LUCIEN TENDRET, JUS DE VOLAILLE TRUFFÉ - 49€

Traditional stuffed zucchini and flower, truffle-infused chicken gravy

**LOTTE À LA MARSEILLAISE, FENOUIL, POIVRON,
SAFRAN ET POMMES GRENAILLES CUISINÉS ENSEMBLE** - 56€

Marseille-style monkfish, fennel, pepper, saffron, and baby potatoes all cooked together

**VOLAILLE FERMÈRE FAÇON ROSSINI, POMME ANNA
ET FOIE GRAS POÊLÉ, TOMBÉE D'ÉPINARD** - 62€

Chicken Rossini, Anna potatoes and pan-fried foie gras, wilted spinach

LES CLASSIQUES

**FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE, FLAMBÉ AU COGNAC,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE** - 68€

Fillet of beef with pepper sauce flambéed in cognac, mashed potatoes with shallots

 **POISSON SAUVAGE GRILLÉ, SAUCE RAVIGOTE PROVENÇALE
PAR 100g, GARNITURE DU JOUR** - 16€/100g

Grilled wild fish, Provence ravigote sauce per 100g, side of the day

**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)

**LANGOUSTE DE PAYS GRILLÉE, SAUCE RAVIGOTE PROVENÇALE,
GARNITURE DU JOUR** - 31€ les 100g

Grilled local spiny lobster, Provençal ravigote sauce, side of the day

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES, CONFIT DE FENOUIL ET SALADES MÊLÉES - 22€

Selection of cheeses, fennel confit, mixed salads

DESSERTS

LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 39€

Dame Blanche (to share)

ÉCLAIR XXL AU CARAMEL, GLACE FLEUR DE LAIT (À PARTAGER) - 39€

XXL caramel éclair, fior di latte ice-cream (to share)

MILLE-FEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR - 22€

Mille-feuille dessert with Madagascar vanilla

FIGUES FRAICHES ET RÔTIES, GRAINES DE COURGES ET VERJUS - 23€

Fresh and roasted figs, pumpkin seeds, verjuice

CHOCOLAT ONCTUEUX ET MOUSSEUX, PRALINÉ ET GLACE AU SARRASIN - 22€

Creamy, foamy chocolate with buckwheat praline and ice-cream

SOUFFLÉ À LA NOIX DE PÉCAN - 25€

Pecan soufflé

GLACES ET SORBETS MAISON - 18€

Homemade ice-creams and sorbets



LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES

Light and delicious options that come recommended by the chef

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.