



VISTA

Le Vista dévoile ses Déjeuners d'Automne, une invitation à la découverte des terroirs de la Méditerranée, où le crépitement des cheminées fait face à la mer cristalline de la baie de Gigaro.

Les Déjeuners d'Automne vous proposent l'alliance des plats classiques, historiques et goûteux à l'élégance d'un service à la française.

**RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE
MINCEUR SUR LE SEMAINIER**



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)



VISTA

**DÉJEÛNERS
D'AUTOMNE**

DÉJEUNERS D'AUTOMNE

À GRIGNOTER

Jambon ibérique de Bellota, pan con tomate	49€
Croque-monsieur aux truffes noires	29€
Poutargue moelleuse sur croûtons	22€
Frites de panisses	12€
Tzatzíki, concombre et radis	14€
Chèvre frais à la sauge et huile d'olive	14€
Caviar Petrossian 50 g, blinis et crème fraîche	189€
Caviar Petrossian 125 g, blinis et crème fraîche	449€
Jambon de ventrèche de thon rouge	49€
Friture d'anchois panés, mayonnaise gingembre citron	18€
Boîte de sardines, beurre demi-sel et pain grillé	24€
Poichichade et tuiles de pain	12€

LES CRUS

Sériole marinée, fenouil et huile d'olive «Douce Méditerranée»	36€
Tartare de filet de bœuf au couteau à votre goût, mesclun et frites	62€
Carpaccio de gambero rosso, avocat brûlé et caviar	149€

LES SANDWICHS

Club sandwich LOTV, frites <i>Volaille grillée, bacon, tomate, œuf, salade, mayonnaise</i>	36€
Vista Burger, frites <i>Bœuf, cheddar, bacon, salade, oignons, pickles, sauce moutarde, frites</i>	37€
Large blini tiédi <i>Œuf poché, saumon fumé</i>	43€

LES SALADES & SOUPE

Salade César, poitrine volaille grillée, pancetta et parmesan	33€
Salade Lily, quinoa, légumes de saison et condiment herbacé	30€
Salade de homard, pommes de terre grillées, estragon, salicornes et agrumes	98€
Burrata des Pouilles, courge et pesto de graines	28€
Soupe de brocoli, noix de saint-jacques grillées, quenelles truffées et noisettes torréfiées	44€

LES CLASSIQUES

L'épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette, ail confit, <i>(à partager, 2 garnitures au choix)</i>	112€
Tian de légumes de saison, mesclun et condiment pilé	35€
Crispy fish and chips, sauce tartare	39€

AU GRILL (UNE GARNITURE AU CHOIX COMPRISE)

Poissons sauvages	Les 100g	16€
Coquelet en crapaudine, sauce diable		42€
Côte de bœuf, jus d'une daube provençale		192€
Paillard de veau, condiment à la marjolaine		38€
Filet de bœuf aux poivres flambé au cognac		68€

LES GARNITURES (EN SUPPLÉMENT)

Pomme purée	12€
Frites	12€
Mesclun de salade	12€
Portobello en persillade	14€
Courge rôtie à la sauge et aux noix	14€

LES FROMAGES

Sélection de fromages, confit de fenouil et salades mêlées	22€
--	-----

LES DESSERTS

Éclair XXL à la pistache, glace pistache <i>(à partager)</i>	39€
Dame blanche <i>(à partager)</i>	39€
Mont-blanc aux marrons de Collobrières et cassis	20€
Tiramisu minute réalisé devant vous	21€
Fruits exotiques relevés de gingembre, émulsion coco	21€
Chocolat croustillant, chaud et mousseux, pop-corn et caramel	20€
Glaces et sorbets maison	18€



VISTA

Le Vista unveils its Autumn Lunches, an invitation to discover the Mediterranean terroirs, where the crackling of the fireplaces faces the crystal-clear sea of the Gigaro bay.

Autumn Lunches are a combination of classic, historic and delicious dishes with the elegance of French service.

**YOU CAN ALSO FIND OUR SLIMMING
DISHERS ON OUR PLANNER**




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)



VISTA

AUTUMN LUNCHES

AUTUMN LUNCHES

LIGHT BITES

Jamón Ibérico de Bellota, pan con tomate	€49
Croque-monsieur with black truffle	€29
Soft bottarga on croutons	€22
Chickpea fries	€12
Tzatziki, cucumber and radish	€14
Fresh goat cheese with olive oil and sage	€14
Petrossian caviar 50 g, blinis and fresh cream	€189
Petrossian caviar 125 g, blinis and fresh cream	€449
Bluefin tuna belly ham	€49
Fried anchovies in breadcrumbs, ginger and lemon mayonnaise	€18
Tin of sardines, semi-salted butter and toasted bread	€24
Chickpea dip and bread tuiles	€12

RAW DISHES

Marinated amberjack, fennel and "Douce Méditerranée" olive oil	€36
Beef fillet tartare to your liking with mesclun and French fries	€62
Carpaccio of scarlet prawns, burnt avocado and caviar	€149

SANDWICHES

Club sandwich LOTV, French fries <i>Grilled chicken, bacon, tomato, lettuce, mayonnaise, French fries</i>	€36
Vista Burger, French fries <i>Beef, cheddar, bacon, salad, tomato, pickles, mustard sauce, French fries</i>	€37
Large warm blinis <i>Poached egg, smoked salmon</i>	€43

SALADS & SOUP

Caesar salad, grilled chicken breast, pancetta and Parmesan	€33
Lily of the Valley's salad, quinoa, seasonal vegetables and herbs seasoning	€30
Lobster salad with grilled potatoes, tarragon, samphire and citrus	€98
Burrata from Puglia, squash and pumpkin seed pesto	€28
Broccoli soup, grilled scallops, truffled quenelles and roasted hazelnuts	€44

THE CLASSICS

Sisteron lamb shoulder braised with savory garlic confit <i>(to share, 2 choice of sides)</i>	€112
Tian of seasonal vegetables, mesclun salad and crushed seasoning	€35
Crispy fish and chips, tartare sauce	€39

GRILL (INCLUDES ONE SIDE OF YOUR CHOICE)

Wild fish	Per 100g €16
Young cockerel «en crapaudine», devilled sauce	€42
Rib of beef, provençale stew sauce	€192
Grilled veal escalope, marjoram condiment	€38
Beef fillet with peppercorns flambéed in cognac	€68

SIDES (EXTRA CHARGE)

Mashed potato	€12
French fries	€12
Mesclun salad	€12
Portabello mushroom with parsley sauce	€14
Roasted squash with sage and walnuts	€14

CHEESES

Selection of cheeses, fennel confit and mixed salads	€22
--	-----

DESSERTS

XXL pistachio eclair, pistachio ice cream <i>(to share)</i>	€39
Dame blanche <i>(to share)</i>	€39
Mont-blanc with Collobrières chestnuts and blackcurrants	€20
Minute tiramisu made in front of you	€21
Exotic fruits with ginger, coconut emulsion	€21
Crunchy, hot and foamy chocolate, popcorn and caramel	€20
Homemade sorbets and ice creams	€18

*All prices in euros include VAT.