



## VISTA

---

Le Vista dévoile ses Déjeuners d'Hiver, une invitation à la découverte des terroirs de la Méditerranée, où le crépitement du feu fait face à la mer cristalline de la baie de Gigaro. Les Déjeuners d'Hiver 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](mailto:hello@lilyofthevalley.com)

[lilyofthevalley.com](http://lilyofthevalley.com)

---

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



## VISTA

---

**DÉJEÛNERS  
D'HIVER**

---

# DÉJEUNERS D'HIVER

## À GRIGNOTER

Jambon ibérique de Bellota, pan con tomate	49€
Croque-monsieur à la truffe noire	29€
Poutargue moelleuse sur croûtons	22€
Frites de panisse	12€
Anchoïade provençale, légumes croquants	14€
Chèvre frais à la sauge et huile d'olive	14€
Caviar Petrossian 50 g, blinis et crème fraîche	199€
Caviar Petrossian 125 g, blinis et crème fraîche	495€
Jambon de ventrèche de thon rouge	49€
Friture d'anchois panés, mayonnaise légère aux algues	18€
Boîte de sardines, beurre demi-sel et pain grillé	24€
Guacamole de brocoli, chips de socca	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 grillé et caviar	149€

## LES SANDWICHES

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 au chanvre, fromage frais <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 aux herbes	30€
Salade de mâche, truffe noire, topinambour, tomme de chèvre du Var et noix	59€
Burrata des pouilles, brocoli mariné, anchois de Cantabrie	29€
Velouté de courge, noix de saint-jacques grillées, châtaigne, praliné aux cèpes	44€

## LES CLASSIQUES

L'épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette, ail confit, <i>(à partager, 2 garnitures au choix)</i>	112€
Suprême de volaille fermière demi-deuil, sauce suprême, truffe noire, riz vénéré façon pilaf	66€
Tian de légumes de saison, mesclun et jus légumier corsé	35€
Crispy fish and chips, sauce tartare	39€

## AU GRILL (UNE GARNITURE AU CHOIX COMPRISE)

Poissons sauvages	Les 100g	16€
Côte de bœuf, jus d'une daube provençale		192€
Faux filet 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€
Riz vénéré façon pilaf	12€
Mesclun de salade	12€
Gratin de blette et champignons aux pignons de pin	14€
Courge rôtie à la sauge et aux noix	14€

## LES FROMAGES

Sélection de fromages, confit de fenouil et salade mêlée	22€
--	-----

## LES DESSERTS

Éclair XXL façon Paris-Brest, glace à la noisette <i>(à partager)</i>	39€
Dame blanche <i>(à partager)</i>	39€
Chocolat 65%, crèmeux et gavotte, huile d'olive «Mas des Barres»	21€
L'île flottante aux amandes	20€
La pomme confite au naturel, crème légère	21€
Pavlova aux agrumes, poivre de Timut	21€
Glaces et sorbets maison	18€



## VISTA

---

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

Winter 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](mailto:hello@lilyofthevalley.com)

[lilyofthevalley.com](http://lilyofthevalley.com)

---

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



## VISTA

---

**WINTER LUNCHES**

# WINTER 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
Provençal anchoïade, raw vegetables	€14
Fresh goat cheese with olive oil and sage	€14
Petrossian caviar 50 g, blinis and fresh cream	€199
Petrossian caviar 125 g, blinis and fresh cream	€495
Bluefin tuna belly ham	€49
Fried breaded anchovies, light seaweed mayonnaise	€18
Tin of sardines, semi-salted butter and toasted bread	€24
Broccoli guacamole with socca chips	€14

## 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, grilled 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 hemp blini, fresh cheese <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
Lamb's lettuce salad, black truffle, Jerusalem artichoke, Var goat's cheese and walnut	€59
Pugliese burrata, marinated broccoli, Cantabrian anchovies	€29
Squash velouté, grilled scallops, chestnut, porcini praline	€44

## THE CLASSICS

Sisteron lamb shoulder braised with savory garlic confit <i>(to share, 2 choice of sides)</i>	€112
Free-range chicken fillet demi-deuil, supreme sauce, black truffle, pilaf-style rice	€66
Tian of seasonal vegetables, mesclun salad and full-bodied vegetable jus	€35
Crispy fish and chips, tartare sauce	€39

## GRILL (INCLUDES ONE SIDE OF YOUR CHOICE)

Wild fish	Per 100g	€16
Rib of beef with a red wine provençale sauce		€192
Veal tenderloin with marjoram condiment		€38
Beef fillet with peppercorns flambéed in cognac		€68

## SIDES (EXTRA CHARGE)

Mashed potato	€12
French fries	€12
Pilaf-style rice	€12
Mesclun salad	€12
Swiss chard and mushroom gratin with pine nuts	€14
Roasted squash with sage and walnuts	€14

## CHEESES

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

## DESSERTS

XXL Paris-Brest-style éclair, hazelnut ice cream <i>(to share)</i>	€39
Dame blanche <i>(to share)</i>	€39
65% chocolate, crèmeux, gavotte biscuit, "Mas des Barres" olive oil	€21
Floating Island dessert with almonds	€21
Natural candied apple, light cream	€21
Citrus pavlova with Timut pepper	€20
Homemade sorbets and ice creams	€18

\*All prices in euros include VAT.