



VISTA



Loin du tumulte estival, à l'ombre des canisses, un vent frais vient souffler sur le Vista.

Les déjeuners d'été vous proposent l'alliance de 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



DÉJEUNERS D'ÉTÉ

DÉJEUNERS D'ÉTÉ

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

Retour de pêche mariné au lait de coco, citron vert et jalapeño	42€
Tartare de filet de bœuf au couteau à votre goût, mesclun et pommes frites	62€
Carpaccio de gambero rosso, avocat grillé et caviar osciètre	149€

LES SANDWICHES

Club sandwich LOTV <i>Volaille grillée, bacon, tomate, œuf, salade, mayonnaise</i>	35€
Vista Burger <i>Bœuf, cheddar, bacon, salade, oignons, pickles, sauce moutarde</i>	36€
Large blini tiédi <i>Œuf poché, saumon fumé</i>	43€

LES SALADES

Salade César, poitrine volaille grillée, pancetta et parmesan	32€
Salade de homard, avocat, mangue et agrumes	98€
Tomates de Provence, burrata des Pouilles et basilic	28€
Salade niçoise à la ventrèche de thon	36€
Salade Lily, quinoa, légumes de saison, condiment herbacé	29€

LES CLASSIQUES

L'épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette, ail confit (à partager)	109€
Tian de légumes de saison, condiment pilé	35€

AU GRILL (UNE GARNITURE AU CHOIX COMPRISE)

DE LA MER

Poissons sauvages	Les 100g 16€
Pavé d'espadon, grenobloise	39€
Beurre blanc au caviar	49€

DE LA TERRE

Coquelet en crapaudine, sauce diable	39€
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€
Courgettes sautées au basilic	14€

LES FROMAGES

Assiette de fromages régionaux	22€
--------------------------------	-----

LES DESSERTS

LES GLACÉS

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier (à partager)	42€
Dame blanche (à partager)	38€
Coupe glacée du moment	20€
Barre glacée au chocolat cacahuète et caramel	19€
Plateau de fruits frais et givrés	145€
Petits fruits givrés : citron jaune ou passion ou abricot	15€
Gros fruits givrés : ananas ou coco ou chocolat	28€

LES CLASSIQUES

Tarte du jour	18€
Éclair XXL au café et chocolat, glace arabica (à partager)	38€
Tropézienne à Gigaro	19€
Assiette de fruits de saison	19€
Assiette de fruits rouges	26€

*Les prix s'entendent en euros TTC



VISTA

Far from the hustle and bustle of summer, in the shade of the reeds, a cool breeze blows by the Vista. Our summer lunches feature a selection of classic, traditional, delectable dishes presented with all 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

SUMMER LUNCHES

SUMMER 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
Poichichade dip and bread tuiles	€12

RAW DISHES

Catch of the day marinated in coconut milk, lime and jalapeño	€42
Beef fillet tartare to your liking with mesclun and fries	€62
Carpaccio of scarlet prawns, grilled avocado and caviar	€149

SANDWICHES

Club sandwich LOTV	€35
<i>Grilled chicken, bacon, tomato, lettuce, mayonnaise</i>	
Vista Burger	€36
<i>Beef, cheddar, bacon, salad, tomato, pickles, mustard sauce</i>	
Large warm blinis	€43
<i>Poached egg, smoked salmon</i>	

SALADS

Caesar salad, grilled chicken breast, pancetta and Parmesan	€32
Lobster salad, avocado, mango and citrus	€98
Provence tomatoes, burrata from Puglia, basil	€28
Salad niçoise with tuna ventrèche	€36
Lily of the Valley's salad, quinoa, seasonal vegetables and herbs seasoning	€29

THE CLASSICS

Shoulder of braised Agneau de Sisteron with savory garlic confit (to share)	€109
Tian of seasonal vegetables, crushed seasoning	€35

GRILL (INCLUDES ONE SIDE OF YOUR CHOICE)

FROM THE SEA

Wild fish	Per 100g €16
Swordfish steak, Grenobloise-style	€39
White butter with caviar	€49

FROM THE LAND

Young cockerel «en crapaudine», devilled sauce	€39
Rib of beef with a red wine provençale 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
Zucchini cooked with basil	€14

CHEESES

Plate of regional cheeses	€22
---------------------------	-----

DESSERTS

ICE-CREAMS

Baked Alaska flambéed in Grand Marnier (to share)	€42
Dame Blanche (to share)	€38
Chef's frozen suggestion	€20
Peanut, chocolate and caramel ice-cream bar	€19
Plate of freshed and frosted fruit	€145
Frosted small fruit: lemon or passion fruit or apricot	€15
Frosted big fruit: pineapple or coconut or chocolate	€28

THE CLASSICS

Tart of the day	€18
XXL coffee and chocolate éclair with arabica ice cream (to share)	€38
Tropézienne at Gigaro	€19
Plate of seasonal fruits	€19
Plate of red fruits	€26

*All prices in euros include VAT.