



VISTA

DÉJEUNERS D'ÉTÉ

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, frais et goûteux à l'élégance
d'un service à la française

À GRIGNOTER

- Jambon ibérique de Bellota, pan con tomate - 49€
- Gougères à la truffe noire - 29€
- Poutargue moelleuse sur croûtons - 22€
- Frites de panisses - 13€
- Anchoïade provençale, légumes croquants - 19€
- Chèvre frais à l'huile d'olive et pèbre d'aï - 16€
- Caviar Petrossian 50 g, blinis et crème fraîche - 199€
- Caviar Petrossian 125 g, blinis et crème fraîche - 495€
- Friture d'anchois et rastègues, sauce légère aux herbes - 22€
- L'œuf à l'œuf, œuf de caille et caviar - 79€
- Boîte de sardines, beurre demi-sel et pain grillé - 24€
- Guacamole de brocoli, chips de polenta - 15€

LES SANDWICHS

- Club sandwich LOTV, frites - 36€
Volaille grillée, bacon, tomate, œuf, salade, mayonnaise
- Vista Burger, frites - 37€
Bœuf, cheddar, bacon, salade, oignons, pickles, sauce moutarde
- Large blini au blé noir, fromage frais - 43€
Œuf poché, saumon fumé

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€
- Ceviche de thon rouge, avocat, gingembre, huile
«Exception Sauvage» et caviar - 159€

LES FROMAGES & LES DESSERTS

LES GLACÉS

- Pêche Melba - 21€
- Chocolat liégeois - 21€
- Sundae au caramel et cacahuètes - 21€
- Colonel meringué, vodka Grey Goose Altius - 28€

FRUITS CIVRÉS

- Ananas Victoria - 32€
- Fruit de la passion - 22€

LES SALADES

- Salade César, poitrine volaille grillée, pancetta et parmesan - 33€
- Salade Lily, quinoa, légumes de saison
et condiment herbacé - 30€
- Salade de roquette, artichauts violets,
chèvre frais de Collobrières, truffe d'été - 39€
- Homard grillé, haricots verts et salicornes,
vinaigrette coraillée, amandes - 98€
- Burrata des Pouilles, tomate Datterino,
pastèque et tagète - 29€

LES PLATS

- Risotto de petit épeautre de Haute-Provence, safran,
légumes confits, jus d'une ratatouille - 39€
- Fleurs de courgette farcies, ricotta, champignon
et truffe noire - 59€
- Tentacules de poulpe grillées, fenouil, saussoun, aioli - 44€
- Volaille fermière et pomme purée aux truffes noires,
salade aux cuisses confites - 62€

LES CLASSIQUES

- Poissons sauvages grillés, sauce vierge d'été, garniture du jour - 16€/100g
- Langouste de pays grillée, sauce vierge d'été, garniture du jour - 29€/100g
- Épaulé d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette,
garniture du jour (à partager) - 112€
- Filet de bœuf sauce poivre, flambé au cognac,
pommes Mireille - 68€

LES GARNITURES

- Pomme purée - 12€
- Pomme purée à la truffe noire - 39€
- Frites - 12€
- Garniture du jour - 15€
- Mesclun de salade - 12€
- Salade mixte - 15€
- Légumes de Provence - 15€

LES CLASSIQUES

- Sélection de fromages, servi avec confit
de fenouil et salade mêlée - 22€
- La dame blanche (à partager) - 39€
- Éclair XXL au café, glace arabica (à partager) - 39€
- Mille-feuille à la vanille de Madagascar - 21€
- Assiette de fruits rouges, chantilly - 27€
- Pâtisserie du jour - 18€

RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE MINCEUR SUR LE SEMAINIER

*Les prix s'entendent TTC