VISTA

DÉJEUNERS D'ÉTÉ

Le Vista célèbre l'été avec ses déjeuners ensoleillés. Face à la mer ou à l'abri de la chaleur, les assiettes se dévoilent dans un ballet de couleurs et de saveurs, sublimées par l'élégance d'un service à la française et la douceur d'une brise estivale. Une parenthèse lumineuse, à savourer dans la chaleur joyeuse de la saison.

À GRIGNOTER

Frites de panisse - 14€

Poutargue moelleuse sur croûtons - 23€

La boîte de sardines, beurre demi-sel et pain grillé - 24€

Jambon ibérique de Bellota, pan con tomate - 49€

Gougères à la tomme de brebis- 16€

Beignets de crevette, marjolaine, sauce aux herbes - 26€

Tzatziki, légumes croquants - 16€

Chèvre frais à l'huile d'olive et sauge - 16€

Guacamole de brocoli, chips de polenta - 16€

Fines tartelettes au caviar, saumon fumé - 79€

Caviar Petrossian 50 g, blinis et crème fraîche - 199€

Caviar Petrossian 125 g, blinis et crème fraîche - 495€

LES SANDWICHS

Club sandwich, frites - 36€
Volaille rôtie, bacon, tomate, oeuf, salade, mayonnaise

Vista Burger, frites - 37€
Bœuf, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon, pickles, sauce moutarde

Tarte à toutes les tomates - 29€
Anchois de Cantabrie, olives taggiasche, basilic

LES ENTRÉES

Aubergine grillée, chèvre frais de Collobrières, roquette, vinaigrette au miel de Grimaud, truffe d'été - 39€

Salade de tomates, burrata des Pouilles, cébette, pistou de basilic - 29€

Saumon fumé, crème fraîche et citron - 38€

LES SALADES

Salade César, poitrine de volaille grillée, pancetta et parmesan - 33€

Salade Lily, quinoa, légumes de saison et condiment aux herbes - 30€

Salade César au homard grillé, avocat, œuf de caille, pancetta et parmesan - 98€

LES CRUS

Sériole marinée, fenouil et huile d'olive «Douce Méditerranée» - 36€

Tartare de filet de bœuf au couteau à votre goût, mesclun et pommes frites façon grand-mère - 62€

Tartare de thon rouge au lait de coco, gingembre, mangue, pickles de piment et noisette du Piémont - 42€

LES PLATS

Omelette à la rabasse « truffe noire », vieux comté, mesclun aux chapons aillés - 59€

Risotto de petit épeautre aux girolles, haricots verts, burrata fumée, amande fraîche - 42€

Courgette et fleur farcies façon Lucien Tendret, râpée de truffe d'été - 49€

Volaille fermière cuisinée à la truffe noire, pomme Anna, rougette au jus de rôti - 62€

LES CLASSIQUES

Filet de bœuf sauce au poivre, flambé au cognac, mousseline de pommes de terre à l'échalote - 68€

Poisson sauvage grillé, sauce ravigote provençale, garniture du jour - 16€/100g

Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette, garniture du jour (à partager) - 115€

Langouste de pays grillée, sauce ravigote provençale, garniture du jour - 31€/100g

LES GARNITURES

Pomme purée - 12€

Frites - 12€

Garniture du jour - 15€

Mesclun de salade - 12€

Salade mixte - 15€

Légumes de Provence - 15€

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

LES COUPES GLACÉES DE L'ÉTÉ

Fraise Melba - 21€

Chocolat Liégeois - 21€

Stracciatella, sauce chocolat et cookies - 21€

Abricot glacé, huile d'olive et granola - 21€

LES CLASSIQUES

La dame blanche (à partager) - 39€

Éclair XXL au chocolat, glace au chocolat (20€ la part) - 39€

Mille-feuille à la vanille de Madagascar - 22€

Assiette de fraises, chantilly - 27€

Beaux morceaux de pêche flambés au Cointreau - 23€

RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE MINCEUR SUR LE SEMAINIER

*Les prix s'entendent TTC