



VISTA

DÉJEUNERS D'HIVER

Le Vista dévoile ses déjeuners d'hiver, une invitation à la découverte des saveurs méditerranéennes dans une atmosphère chaleureuse. C'est au coin des cheminées crépitantes que les plats se laissent découvrir sublimes par l'élégance d'un service à la française.

À GRIGNOTER

- Frites de panisses - 13€
- Poutargue moelleuse sur croûtons - 22€
- 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€
- Friture d'anchois et rastègues, sauce aioli - 22€
- Tapenade provençale, focaccia toastée - 16€
- Chèvre frais à l'huile d'olive et pèbre d'ai - 16€
- Guacamole de brocoli, chips de polenta - 15€
- 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
- Salade Lobster roll - 82€
Pain brioché, homard, avocat, salade, sauce coraillée à l'estragon

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€
- Saumon fumé, crème fraîche et citron - 38€

LES FROMAGES & LES DESSERTS

- Sélection de fromages, servi avec confit
de fenouil et salade mêlée - 22€
- La dame blanche (à partager) - 39€
- Éclair XXL au cookie, caramel et glace straciatella
(à partager) - 39€ (20€ à la part)

LES SALADES ET LES SOUPES

- Salade César, poitrine de volaille grillée, pancetta et parmesan - 33€
- Salade Lily, quinoa, légumes de saison
et condiment aux herbes - 30€
- Courges marinées à l'aigre douce, bleu de chèvre et raisins,
praliné de graines - 29€
- Noix de Saint-Jacques grillées, salade de mâche,
topinambour et noix - 39€
- Soupe de brocoli, gnocchi de ricotta, noisette et truffe noire - 49€

LES PLATS

- Omelette «à la rabasse» truffe noire, vieux comté,
salade d'hiver aux chapons aillés - 49€
- Pâtes de blé germé à la truffe noire, artichaut violet,
parmesan et guanciale - 59€
- Vol au vent de noix de Saint-Jacques et crevette, épinard,
sarrasin, velouté de coquillages - 55€
- Blanquette de jarret de veau aux petits légumes,
truffe noire, riz vénéré - 54€

LES CLASSIQUES

- Poissons sauvages grillés, sauce ravigote provençale,
garniture du jour - 16€/100g
- Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette,
garniture du jour (à partager) - 112€
- Filet de bœuf sauce au poivre, flambé au cognac,
mousseline de pommes de terre à l'échalote - 68€

LES GARNITURES

- Pomme purée - 12€
- Frites - 12€
- Garniture du jour - 15€
- Mesclun de salade - 12€
- Salade mixte - 15€
- Légumes de Provence - 15€

RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE MINCEUR SUR LE SEMAINIER

*Les prix s'entendent TTC