



VISTA

DÉJEUNERS D'AUTOMNE

Le Vista célèbre l'automne avec ses déjeuners aux saveurs de saison.
Face à la mer ou dans la chaleur réconfortante de la salle, les assiettes se parent de teintes dorées et de parfums généreux, sublimées par l'élégance d'un service à la française et la douceur des premiers souffles d'automne.

À GRIGNOTER

- Frites de panisses - 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, sauce doucement épicée - 26€
- Olivade à l'anchois, radis - 18€
- Chèvre frais à l'huile d'olive et sauge - 16€
- Guacamole de brocoli, chips de polenta - 16€
- Caviar roll, avocat et saumon fumé - 98€
- 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

LES ENTRÉES

- Cèpes panés, chèvre frais de Collobrières, salade mêlée au coing confit, vinaigrette au miel de Grimaud - 36€
- Burrata des Pouilles, courge marinée à l'aigre douce et pistaches torréfiées - 29€
- Saumon fumé, crème fraîche, blinis 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 délicat de mulot, câpres, citron caviar et poutargue de Martigues, huile de ciboulette - 30€

LES PLATS

- Velouté de potimarron au safran du Var, courge rôtie, croûtons sablés au comté affiné - 32€
- Noix de Saint-Jacques grillées, brocolis cuisinés de la tête au pied, sauce mousseline au beurre noisette - 42€
- Aioli comme on l'aime en Provence, cabillaud, murex au beurre d'herbes - 39€
- Cappelletti de volaille aux champignons, œuf coulant et châtaigne au bout de jambon - 41€

LES CLASSIQUES

- Filet de bœuf sauce au poivre, flambé au cognac, pomme Darphin au topinambour - 68€
- Poissons sauvages grillés, sauce beurre blanc - 16€/100g
- Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette, garniture du jour (à partager) - 115€

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, confiture de tomate et salade mêlée - 22€

LES DESSERTS

- La dame blanche (à partager) - 39€
- Éclair XXL au caramel, glace fleur de lait (20€ la part) - 39€
- Soufflé au coing - 25€
- Poire pochée à la vanille torréfiée, streuzel et glace au sarrasin - 23€
- Croustillant et onctueux au café, gavotte et sorbet à la cascara - 22€
- Mont Blanc aux marrons de Collobrières et confit de cassis de Bourgogne - 22€
- Glaces et sorbets maison - 18€

RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE MINCEUR SUR LE SEMAINIER

*Les prix s'entendent TTC