



—
DÎNER
DINNER
—



— **NOTRE PHILOSOPHIE** OUR APPROACH —

Nous avons à cœur de partager avec vous notre amour des terroirs de Provence. Les terroirs culinaires, les produits du terroir, le terroir de l'artisanat et des artisans qui le font. Qu'ils soient maraîchers, pêcheurs, safraniers, producteurs d'huile d'olive, tailleurs de pierre, verriers, céramistes, vigneron... Laissez-nous vous présenter leur savoir-faire et les richesses de notre région.

BIENVENUE AU VISTA & BIENVENUE EN PROVENCE !

We care deeply about sharing with you our love for the terroirs of Provence. Whether it's our local cuisine, regional products, local craftsmanship or the artisans who live here. They are market gardeners, fishermen, saffron producers, olive oil producers, stonemasons, glassmakers, ceramists, win growers... Let us introduce you to their expertise and the richness of our region.

WELCOME TO VISTA & WELCOME TO PROVENCE!

À GRIGNOTER

FRITES DE PANISSE - 13€
Chickpea fries

POUTARGUE MOELLEUSE SUR CROÛTONS - 22€
Soft bottarga on croutons

LA BOÎTE DE SARDINES, BEURRE DEMI-SEL ET PAIN GRILLÉ - 24€
Tin of sardines, semi-salted butter and toasted bread

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA, PAN CON TOMATE - 49€
Jamón Iberico de Bellota, pan con tomate

GOUGÈRES À LA TOMME DE BREBIS - 16€
Gougères with ewe's milk cheese

FRITURE D'ANCHOIS ET RASTÈGUES, SAUCE AÏOLI - 22€
Fried anchovies and anemones, aioli sauce

TAPENADE PROVENÇALE, FOCACCIA TOASTÉE - 16€
Toasted focaccia with Provençale tapenade

CHÈVRE FRAIS À L'HUILE D'OLIVE ET PÈBRE D'AÏ - 16€
Fresh goat's cheese with olive oil and savory

 **GUACAMOLE DE BROCOLI, CHIPS DE POLENTA** - 15€
Broccoli guacamole, polenta chips

FINES TARTELETTES AU CAVIAR, SAUMON FUMÉ - 79€
Delicate caviar tarts, smoked salmon

CAVIAR PETROSSIAN 50 G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 199€
Petrossian caviar 50 g, blinis and fresh cream

CAVIAR PETROSSIAN 125 G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 495€
Petrossian caviar 125 g, blinis and fresh cream

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.


ENTRÉES

 **SÉRIOLE MARINÉE, FENOUIL ET HUILE «DOUCE MÉDITERRANÉE»** - 36€
Marinated amberjack, fennel and "Douce Méditerranée" olive oil

SALADE LOBSTER ROLL - 82€
Lobster roll salad

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES, SALADE DE MÂCHE, TOPINAMBOUR ET NOIX - 39€
Grilled scallops, salad of lamb's lettuce, Jerusalem artichoke and nuts

**COURGES MARINÉES À L'AIGRE DOUCE, BLEU DE CHÈVRE
ET RAISINS, PRALINÉ DE GRAINES** - 29€
Sweet and sour squash, blue goat's cheese and grapes, seed praline

 **LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES**
Light and delicious options that come recommended by the chef

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

JARDINS DE PROVENCE

SALADE LILY, QUINOA, LÉGUMES DE SAISON ET CONDIMENT AUX HERBES - 30€

Lily of the Valley's salad, quinoa, seasonal vegetables and herb seasoning

SOUPE DE BROCOLI, GNOCCHI DE RICOTTA, NOISETTE ET TRUFFE NOIRE - 49€

Broccoli soup, ricotta gnocchi, hazelnut and black truffle

**PÂTES DE BLÉ GERMÉ À LA TRUFFE NOIRE,
ARTICHAUT VIOLET, PARMESAN ET GUANCIALE** - 59€

Wheatgerm pasta with black truffle, purple artichoke, Parmesan and guanciale

Une carte avec des options végétariennes et véganes supplémentaires
est disponible sur demande.

A menu with additional vegetarian and vegan options is available on request.

 **LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES**

Light and delicious options that come recommended by the chef

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

PLÂTS

**OMELETTE «À LA RABASSE», TRUFFE NOIRE, VIEUX COMTÉ,
SALADE D'HIVER AUX CHAPONS AILLÉS** - 49€

Black truffle omelet, mature Comté cheese, winter salad with capon and garlic

**VOL-AU-VENT DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET CREVETTE,
ÉPINARD, SARRASIN, VELOUTÉ DE COQUILLAGES** - 55€

Scallop and prawn vol-au-vent, spinach, buckwheat, shellfish velouté

**BLANQUETTE DE JARRET DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES,
TRUFFE NOIRE, RIZ VÉNÉRÉ** - 54€

Blanquette of veal with vegetables, black truffle, venere rice

**DOS DE CABILLAUD CUIT DOUCEMENT, SUCS D'UNE BOUILLABAISSE,
SAUCE ROUILLE ET POMMES GRENAILLES CONFITES** - 44€

Slow-cooked cod loin, bouillabaisse jus, rouille sauce and confit new potatoes

LES CLASSIQUES

**FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE, FLAMBÉ AU COGNAC,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE** - 68€

Fillet of beef with pepper sauce flambéed in cognac, mashed potatoes with shallots

 **POISSONS SAUVAGES GRILLÉS, SAUCE RAVIGOTE PROVENÇALE
PAR 100g, GARNITURE DU JOUR** - 16€/100g

Grilled wild fish, Provence ravigote sauce per 100g, side of the day

**ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON BRAISÉE À LA SARRIETTE,
GARNITURE DU JOUR (À PARTAGER)** - 112€

Sisteron lamb shoulder braised with savory, side of the day (to share)

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES, SERVI AVEC CONFIT DE FENOUIL ET SALADE MÊLÉE - 22€

Selection of cheeses, fennel confit, mixed salad

DESSERTS

LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 39€

Dame Blanche (to share)

ÉCLAIR XXL AU COOKIE, CAMEL ET GLACE STRACCIATELLA (À PARTAGER) - 39€

XXL cookies and caramel éclair, stracciatella ice-cream (to share)

CHOCOLAT 65%, CRÉMEUX, ÉMULSION GRUÉ ET SORBET AU MUCILAGE DE CACAO - 22€

65% chocolate, crémeux, cocoa nib emulsion and cocoa sorbet

RIZ AU LAIT À LA VANILLE DE MADAGASCAR - 21€

Madagascar vanilla rice pudding

AGRUMES FRAIS ET CONFITS, SORBET ORANGE ET COCO - 22€

Fresh and confit citruses, orange and coconut sorbet

SOUFFLÉ À LA NOISETTE DU PIÉMONT - 28€

Piedmont hazelnut soufflé

GLACES ET SORBETS MAISON - 18€

Homemade ice-creams and sorbets



LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES

Light and delicious options that come recommended by the chef

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.