



—  
**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

**BARBAJUAN À LA MONÉGASQUE** - 18€  
Monacan-style barbajuan

**LOU SAUSSOUN, FOCACCIA GRILLÉE** - 16€  
Lou Saussoun, grilled focaccia

**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** - 16€  
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

**PISSALADIÈRE NIÇOISE, ANCHOIS DE CANTABRIE, OLIVE TAGGIASCHE, FLEUR DE THYM, MESCLUN AUX CHAPONS AILLÉS** - 29€

Pissaladière tart, Cantabrian anchovies, Taggiasca olive, thyme flower, mesclun salad with garlic capons

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

**BEIGNET DE COURGETTE, FLEUR ET GAMBERO ROSSO, CONDIMENT CITRON, CORAIL ET MARJOLAINE** - 68€

Zucchini fritters, zucchini flower, red prawns and a lemon, coral, and marjoram seasoning

**OMELETTE AUX MORILLES ET AUX ASPERGES VERTES, CROÛTONS BLONDS, SABAYON AU VIN JAUNE ET VIEUX COMTÉ** - 39€

Omelet with morels and green asparagus, croutons, yellow wine and aged Comté cheese sabayon

 **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

**ASPERGE VERTE DE PROVENCE AU NATUREL, GREMOLATA, SAUCE MALTAISE** - 36€

Green Provence asparagus, gremolata, Maltaise sauce

**JEUNES POIREAUX ET ASPERGES BLANCHES GRILLÉS,  
SAUCE GRIBICHE LÉGÈRE, POUTARGUE DE MARTIGUES** - 31€

Baby leeks and grilled white asparagus, delicate gribiche sauce, bottarga from Martigues

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

**ARTICHAUT VIOLET À LA BARIGOULE, ENCORNET VIVEMENT SAUTÉ,  
CÂPRES, AIL DES OURS ET LARD CROUSTILLANT** - 42€

Purple artichokes à la barigoule, sautéed squid, capers, wild garlic and crispy lard

**DOS DE LIEU JAUNE CUIT DOUCEMENT, CRÈME DE LAITUE,  
COQUILLAGE ET POMME DE TERRE NOUVELLE** - 49€

Gently cooked yellow pollack loin, lettuce cream sauce, shellfish and new potato

**VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU, QUENELLE DE VOLAILLE,  
ÉPINARD ET MORILLE AU JUS** - 62€

Veal sweetbread vol-au-vent, chicken quenelle, spinach and morel in jus

**PIÈCE DE VEAU FERMIER AU SAUTOIR, PETIT POIS ET  
LÉGUMES PRINTANIERES, JUS D'UN NAVARIN** - 49€

Sautéed piece of farm-raised veal, peas and spring vegetables, gravy

## 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

 **POISSON SAUVAGE GRILLÉ, 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, CONFIT DE FENOUIL ET SALADES MÊLÉES - 22€**

Selection of cheeses, fennel confit, mixed salads

## DESSERTS

**LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 39€**

Dame Blanche (to share)

**ÉCLAIR XXL AU POP-CORN, CAMEL ET GLACE AU MAÏS (À PARTAGER) - 39€**

XXL éclair with popcorn and caramel, corn ice-cream (to share)

**CHOCOLAT ONCTUEUX ET MOUSSEUX, PRALINÉ ET GLACE AU SARRASIN - 22€**

Creamy, foamy chocolate with buckwheat praline and ice-cream

**SAINT-HONORÉ À VANILLE DE MADAGASCAR - 22€**

Saint Honoré dessert with Madagascar vanilla

**FRAISE AU JUS, GLACE AUX PETITS POIS ET NUAGE AU FROMAGE BLANC - 23€**

Strawberries in juice, peas ice-cream and whipped cream cheese

**SOUFFLÉ À LA PISTACHE DE MÉDITERRANÉE - 28€**

Soufflé with Mediterranean pistachio

**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.