



VISTA PALACE HOTEL

Côte d'Azur

Les entrées

Starters

Crémeuse de bisque de favouille liée d'une purée de panais à la coriandre et au gingembre	11€
<i>Bisque cream of baby crab and parsnips with coriander and ginger</i>	
Brouillade d'œufs en coque au hareng fumé et parfums d'algues	13€
<i>Scrambled eggs with smoked heering and flavours of sea weed</i>	
Feuilleté de sot l'y laisse de volaille aux fins légumes en persillade	14€*
<i>"Sot l'y laisse" in puff pastry with a light parsley cream</i>	
Terrine de canard en croûte au foie gras, confiture d'oignon rouge et betterave	10€
<i>Crusty duck terrine with foie gras, marmelade of red onions and beetroot</i>	
Saumon bio mariné au yuzu, chantilly au wasabi, gaufrette de pomme de terre	14€*
<i>With yuzu marinated « bio » salmon, wasabi cream and wafer of potatoes</i>	
Brusquette au fromage de chèvre, artichauts violets et tomates confites	15€
<i>Bruschetta with fresh goat's cheese, violet artichokes and confit tomatoes</i>	

La pêche

Fish & Crustaceans

Risotto crémeux lié au vieux parmesan et tronçons de grosse seiche	19€
<i>Creamy risotto with big cuttlefish and parmesan cheese</i>	
Mezze penne et crevettes aux légumes de saison « façon Wagamama »	25€*
<i>Mezze penne and shrimps with seasonal vegetables « Wagamama style »</i>	
Dos de cabillaud à la plancha, compote de légumes de Provence safranée	21€
<i>Seared fillet of codfish, saffron flavoured vegetables</i>	
Daurade royale entière belle meunière au citron, pommes persillées	23€*
<i>Seabream « belle meunière » with lemon and parsley potatoes</i>	



VISTA PALACE HOTEL

Côte d'Azur

Les caprices de mon boucher *My butchers best pieces*

Jarret de veau braisé au vin de Bordeaux galette croustillante de polenta et champignons	23€*
<i>Veal shank cooked in red wine, crispy polenta and mushrooms</i>	
Cœur de rumsteck cuit au sautoir, garniture au choix, sauce porto	21€
<i>Rumpsteak seared, your choice of sidedish, portwine sauce</i>	
Presa de pata negra au poivre sarawak, gnocchis verts et côtes de sucrine	25€*
<i>Pata Negra flavoured with sarawak pepper, green gnocchi and sucrine lettuce</i>	
Tranche de gigot d'agneau des Alpes grillée aux herbes de notre jardin, gratin de pommes de terre au gorgonzola	19€
<i>With our garden herbs grilled slice of leg of lamb, gratin of potatoes with gorgonzola</i>	
La dégustation de trois fromages / <i>The tasting of three cheeses</i>	
accompagnée d'une confiture et de feuilles de salade à l'huile d'olive	9€
<i>with marmelade and a small lettuce salad</i>	

Les garnitures en supplément / *The side dishes*

Quelques feuilles de salade à la goutte d'huile d'olive/ <i>Lettuce salad with olive oil dressing</i>	6€
Les haricots verts fins au beurre et fleur de sel/ <i>Green beans in butter and sea salt</i>	6€
Le gratin de pomme de terre au gorgonzola/ <i>Gratin of potatoes and gorgonzola</i>	6€
Compote de légumes provençaux / <i>Mixed vegetables</i>	6€

Les douceurs / *The sweets*

Une sélection de pâtisseries traditionnelles et modernes présentées au chariot	9 € / pièce
<i>A selection of traditional and modern sweets of the trolley</i>	
Glaces et sorbets maison / <i>our homemade icecream and sorbet selection</i>	9 €

Menu 3 plats à 46€ / *3 course menu 46€*

à choisir dans les plats marqués d'un astérisque

To choose from the dishes with the starsign

Un souhait gourmand particulier ? N'hésitez pas à vous adresser à notre Maître d'Hôtel

For a particular request, please contact the Head Waiter