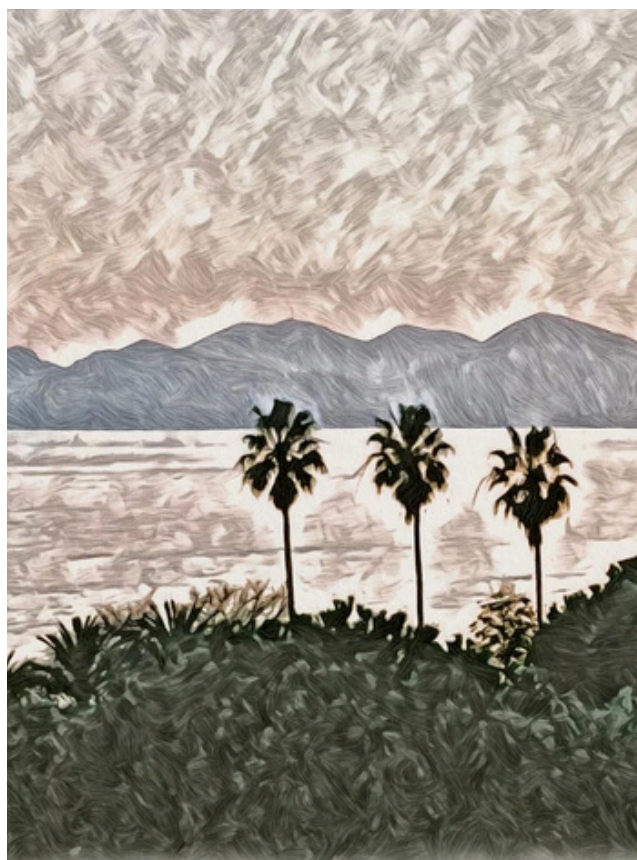


BELLA

RESTAURANT

Lieu d'évasion, le Restaurant Bella et son rooftop ouvrent leurs tables à toute heure de la journée. Une parenthèse hors du temps, dédiée exclusivement aux partages et à la convivialité.



La cuisine de Bella respire les parfums de la Méditerranée. Un hymne au partage, à la générosité et à la fête autour des grands classiques revisités de la cuisine méditerranéenne. Le Chef sélectionne ici les meilleurs produits du marché, sublime les légumes de la région, sélectionne les meilleurs viandes et poissons locaux pour une carte qui se renouvelle au grès des saisons.

NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Gaspacho melon, tartare concombre, pastèque et aneth <i>Melon gazpacho, cucumber and watermelon tartare with dill</i>	18
Salade tomate ancienne, mangue et piment <i>Heirloom tomato, mango and chilli salad</i>	19
Poireaux grillés, tahini et miel <i>Grilled leeks with tahini and honey</i>	20
Houmous et pain pita <i>Hummus and pita bread</i>	21
Courgettes grillées, ventrèche de thon et basilic <i>Grilled courgettes, tuna belly and basil</i>	22
Feta croustillante, tahini, olives, citron confit et pistaches <i>Crispy feta, tahini, olives, preserved lemon and pistachios</i>	22

NOS PÂTES OUR PASTA

Gnocchis, poivron jaune et parmesan <i>Gnocchi with yellow pepper and parmesan</i>	29
Monachelle truffée <i>Truffle monachelle pasta</i>	37

NOS POISSONS OUR FISH

Pêche du jour grillée, individuelle ou à partager (selon l'arrivage) <i>Grilled catch of the day, individual or for two, depending on availability</i>	22 100g
Sashimi de thon rouge, léché coriandre gingembre <i>Bluefin tuna sashimi, tiger's milk with coriander and ginger Carpaccio de loup</i>	27
Carpaccio de loup, citron piment vert <i>Sea bass carpaccio, lime & green chili</i>	31
Sébaste grillé, duo de fenouil et émulsion aux herbes fraîches <i>Grilled rockfish, fennel duo and fresh herb emulsion</i>	35
Mi-cuit de thon, aubergines confites et jus terre/mer <i>Slow-cooked tuna, confit aubergines and surf & turf jus</i>	37



NOS VIANDES OUR MEATS

Brochette bœuf & volaille fumée, légumes confits et yaourt grec ail/menthe <i>Smoked beef & chicken skewer, confit vegetables and garlic-mint Greek yogurt</i>	38
Côtelettes d'agneau grillées, orzo et jus végétal <i>Grilled lamb chop, orzo and vegetable jus</i>	41
Faux-filet wagyu (220 g, grade A6/A7), artichauts et jus olives thym – Origine : Australie <i>Wagyu sirloin (220 g, grade A6/A7), artichokes and olive-thyme – Origin: Australia</i>	79
Tomahawk wagyu (grade A6/A7) 2 garnitures – Origine : Australie <i>Wagyu tomahawk (grade A6/A7), 2 side dishes – Origin: Australia</i>	150 kg
Chaudron d'épaule d'agneau fondante, 2 garnitures – Origine : France <i>Tender lamb shoulder pot, 2 side dishes – Origin : France</i>	160

NOS GARNITURES OUR SIDE DISHES

Pommes de terre grenaille <i>Roasted potatoes</i>	10	Légumes du soleil <i>Seasonal vegetables</i>	10
Salade verte <i>Green salad</i>	10	Purée de pommes de terre* <i>Mashed potatoes</i>	10
Broccoletti grillé et herbes fraîches <i>Charred broccoletti with fresh herbs</i>	10	*Supplément truffe <i>truffle supplement</i>	+5

RETOUR DU MARCHÉ MARKET SPECIALS

Suggestions évoluant selon les arrivages du jour
Changing daily depending on availability

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre serveur
Please ask your server for details



NOS DESSERTS OUR DESSERTS

Chou pêche, verveine et vanille	17
Crème vanille · confit pêche verveine · streusel granola · glace pêche de vigne <i>Light vanilla cream · peach verbena confit · granola streusel · vineyard peach ice cream</i>	
Mohalabiyé	18
Pâte à kadaïf · praliné pistache · crème de fleur d'oranger · anglaise au sirop de dattes <i>Kadaïf pastry · pistachio praline · orange blossom pastry cream · date syrup custard</i>	
Île flottante vanille, framboise et hibiscus	19
Anglaise vanille · crémeux hibiscus · confit framboise hibiscus <i>Vanilla custard · hibiscus cream · raspberry hibiscus confit</i>	
Mousse chocolat	19
Amande torréfiée · anglaise tonka · siphon chocolat tiède · crumble cacao fleur de sel <i>Roasted almond · tonka bean custard · warm chocolate siphon · cocoa sea salt crumble</i>	
Assiette de fruits frais	22
Pastèque · ananas · melon · kiwi · fruits rouges <i>Watermelon · pineapple · melon · kiwi · seasonal berries</i>	

NOS DIGESTIFS

—	
Limoncello	16
Two Stacks Irish Cream	16
Eau d'Or - Liqueur d'agrumes	18
Pegasus Minty	16
Noces Royales Liqueur de cognac	23

NOS CIGARES

—	
CAO Pilon Robusto	25
Horacio Classic 1	38
Montecristo N°2	48
Davidoff WSC Toro	59
Cohiba Siglo 2	79
Cohiba Robusto	155

*Prix net en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net price in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)*



APPELER

RÉSERVER

RETOUR