

Lieu d'évasion, le Restaurant Bella et son rooftop ouvrent leurs tables à toutes heures 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.

MENU DÉJEUNER

À PARTAGER

Houmous, tahini et pita maison	18	Patate douce avec crème fraîche et piment vert	12
Salade de betteraves de saison, stracciatella	18	Chou-fleur rôti entier	21
Houmous, boeuf confit	22	Baby focaccia, crème fraîche, pépins de tomate et piment vert	12
Mezze de poivrons rouges rôtis, cœur de pousses d'artichauts, babaganoush et olives.	21		
	NOS PÂ	TES	
7 nuages de Ricotta et pas un de plus, beurre à la sauge et parmesan	28	Tubetti rigati au butternut et stracciatella "pour les grands enfants"	26
Gnocchis maison à la truffe	39		
N	IOS VIA	NDES	
Chaudron d'épaule d'agneau fondante pour deux, Origine : France	130	Carpaccio de roastbeef, pépins de tomate et piment vert	24
Bavette de boeuf Wagyu, tahini et piment vert Origine : Australie	42	Filet de boeuf ~ 250g, sauce au poivre Origine : Ecosse	40
N	OS POIS	SSONS	
Carpaccio de loup de Méditerranée, huile d'olive et citron	32	Filet de dorade, sauce vierge aux agrumes et herbes fraîches	38
Pêche du jour grillée, individuelle ou à partager (selon l'arrivage)	16/100g	Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette aux agrumes, herbes fraîches et citron caviar	36
NO	S CADN	ITURES	
NOS	3 GARN	IIONES	
Pommes de terre grenaille	10	Salade du jardin	10
Ratatouille	10	Purée de pommes de terre	10