

# BELLA

RESTAURANT

*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.



## Bella Menu

### NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Houmous, tahini et pita maison à partager <i>Houmous, tahini and homemade pita to share</i>	18
Salade de betteraves et stracciatella <i>Beetroot and stracciatella salad</i>	22
Duo d'asperges façon césar <i>Asparagus duo caesar style</i>	22
Mezze de poivrons rouges rôtis, cœur de pousses d'artichauts, babaganoush et olives pour 1 ou 2 pers <i>Mezze of pickled red peppers, artichoke hearts, babaganoush and olives for one or two people</i>	11/22
Bonbon de blette, ricotta and parmesan <i>Chard candy, ricotta and parmesan cheese</i>	22
Assiette d'anchois <i>Anchovy platter</i>	16
Baby focaccia, crème fraîche, pépins de tomate et piment vert <i>Baby focaccia, crème fraîche, tomato seeds &amp; green chili</i>	12
Tataki de thon mariné <i>Marinated tuna tataki</i>	26

### NOS PÂTES OUR PASTAS

Risotto margherita <i>Margherita risotto</i>	26
7 nuages de Ricotta et pas un de plus, beurre à la sauge et parmesan <i>7 clouds of ricotta and not one more, sage butter and parmesan</i>	28
Gnocchis fait maison, parfum de tomate et stracciatella <i>Homemade gnocchis, tomato seeds and stracciatella</i>	28
Risotto à la truffe <i>Truffle risotto</i>	42

Prix net en euros, service inclus.



Net price in euros, service included.



## Bella Menu

### NOS VIANDES OUR MEATS

Cote de bœuf grillée à partager - 1,2kg* Origine : Grande-Bretagne <i>Slow cooked and braised lamb shoulder</i> <i>Origin : France</i>	160
Chaudron d'épaule d'agneau fondante pour deux* Origine : France <i>Grilled beef rib steak to share - 1kg200</i> <i>Origin: Great-Britain</i>	130
Bavette de boeuf Wagyu, tahini et piment vert* Origine : Australie <i>Beef wagyu steak, tahini and green chili</i> <i>Origin : Australia</i>	45
Coquelet mariné grillé aux épices à partager* <i>Marinated and grilled cockerel with spices to share</i>	42
Coquelet mariné grillé aux épices à partager* <i>Grilled pickled cockerel with spices to share</i>	36
Pita kefta <i>Kefta pita</i>	23

\*accompagnée de deux garnitures de votre choix  
*with two side dishes of your choice*

### NOS GARNITURES OUR SIDE DISHES

Pommes de terre grenaille <i>Roasted potatoes</i>	10	Ratatouille <i>Ratatouille</i>	10
Mélange de laitue de saison <i>Seasonal lettuce mix salad</i>	10	Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	10



*Prix net en euros, service inclus.*

*Net price in euros, service included.*



## Bella Menu

### NOS POSSONS 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 the availability</i>	22/100g
Calamar grillé à l'encre de seiche <i>Roasted squid with squid ink</i>	34
Carpaccio de loup de Méditerranée, huile d'olive et citron <i>Seabass carpaccio from the Mediterranean Sea with olive oil and lemon</i>	32
Filet de truite rôtie, sauce curry fumée et tombée d'ails des ours <i>Grilled catch of the day Individual or for two, depending on the availability</i>	32
Salade de poulpe, pommes de terre grenailles, olives taggiasche et herbes fraîches <i>Octopus salad, roasted potatoes, taggiasche olives and fresh herbs</i>	32

### NOS DESSERTS OUR DESSERTD

Charlotte poire chocolat Bavaroise chocolat noir, poire pochée à la vanille et biscuit cuillère <i>Charlotte poire chocolat Dark chocolate bavarian, vanilla poached pear and spoon biscuit</i>	20
Cheesecake pistache à la fleur d'oranger Crackers pistache, crème cheese rose / fleur d'oranger <i>Pistachio cheesecake with orange blossom Pistachio crackers, orange blossom / Rose cream cheese</i>	20
Pavlova de saison à partager Fraises et rhubarbes pochées, crème vanille et fèves de tonka <i>Seasonal pavlova to share Poached strawberries and rhubarb, vanilla cream and tonka beans</i>	20
Cookie chocolat à partager Pistache, noix de pécan & croustillant praliné amandes et noisettes <i>Large cookie to share Pistachio, pecan nuts &amp; crunchy praline topping</i>	20

Prix net en euros, service inclus.



Net price in euros, service included.