

BELLA

RESTAURANT

A place to escape, the Restaurant Bella and its rooftop are open at all hours of the day. A timeless interlude, dedicated exclusively to sharing and conviviality.



Bella's cuisine exudes the fragrance of the Mediterranean. It's a hymn to sharing, generosity and celebration, based on the great revisited classics of Mediterranean cuisine. Here, the Chef selects the best market produce, sublimates the region's vegetables, and chooses the best local meat and fish for a menu that changes with the seasons



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

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

NOS GARNITURES OUR SIDE DISHES

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



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 rôti, 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 DESSERT

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 & crunchy praline topping</i>	20



Prix net en euros, service inclus.

Net price in euros, service included.