



COCKTAILS

RESTAURANT BELLA

COCKTAILS

Votre Barman vous a élaboré des recettes originales à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés.
Vous pouvez néanmoins lui demander les grands classiques.
Pour les plus curieux, laissez-vous tenter ...

BELLA CRÉATIONS

La Dolce Vita	23
Vodka, Liqueur de Sureau, Cordial de framboise, poivre du timut, Citron Vert	
Old Sugar Cane	23
Rhum Brun, Bitters, Sucre	
Brise de Citronnelle	23
Rhum Infusé Citronnelle, Liqueur de Sureau, Purée d'ananas, Citron, Sirop d'agave	
Baiser de Bella	23
Rhum Brun, Basilic frais, Framboise, Citron, Ginger ale	
Crimson Agave	23
Tequila, Liqueur de fruits rouge, Purée de framboise, Citron	
Souffle Méditerranéen	23
Gin Infuse à l'olive, Liqueur de bergamote, Citron, Basilic	
Jardin Secret	23
Gin, Cordial de Thym, Citron Vert, Verjus	
Sampeyre	23
Gin, Aperol, Campari, Prosecco	
Rosemary Affair	23
Vodka, Liqueur de sureau, Citron vert, Sirop de romarin maison	
Or de Bergamote	23
Vodka, Liqueur de Bergamote, Miel, Jus de bergamote	

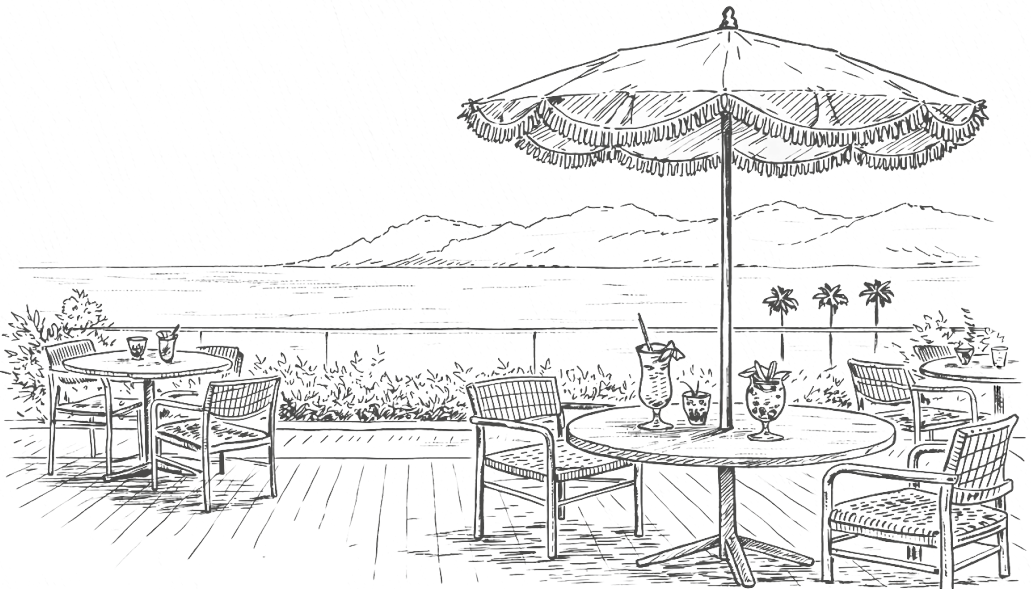
MOCKTAILS

TreeGreen	15
Concombre, Pomme verte, Citron, Ginger beer	
Passion Kiss	15
Jus d'ananas, Jus de passion, Sirop de vanille, Menthe fraîche	
La Lavandière	15
Cordial framboise, Sirop de lavande, Citron, Soda	

COCKTAILS

SPRITZ COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Eau gazeuse	23
Italicus Spritz Italicus, Prosecco, Eau gazeuse	23
Chambord Spritz Chambord, Prosecco, Eau gazeuse	23
Hugo Spritz Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Eau gazeuse	23
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Eau Gazeuse	23



ALCOOLS

VODKA

4cl

Absolut	20
Belvédère	21
Grey Goose	22
Haku	24
Beluga Noble	26

GIN

4cl

Bombay Sapphire	20
Citadelle	21
Roku	24
Hendrick's	25
Tanqueray-10	25
Palmarée Gin	27

WHISKY

4cl

Jim Beam White	20
Maker's Mark Classic	22
Toki	23
Glenfiddich 12 ans	25
Chivas Regal 18 ans	29
Lagavulin 16 ans	34
Bowmore 15 ans	38
Hibiki Japanese Harmony	42
Johnnie Walker Blue Label	45

RHUM

4cl

Havana Club 3 ans	20
Don Papa	22
Plantation Original Dark	24
Diplomatico	25

TEQUILA

4cl

Jose Cuervo Silver	20
Jose Cuervo Reposado	22
Patron Silver	26
Patron Reposado	30
Clase Azul Plata	45

LIQUEURS, DIGESTIFS & APÉRITIFS

4cl

Ricard	10
Limoncello	14
Baileys	14
Amaretto Disaronno	14
Vermouth Rouge ou Blanc	14
Campari	14
Eau de vie (Poire, Prune, Mandarine, Framboise)	14

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

Louis Roederer - Brut Collection 245	25
Louis Roederer - Rosé Brut Vintage	30

VIN BLANC

Côte de Provence - Minuty Prestige	15
Sancerre – Pascal Jolivet	17
Chablis 1er Cru « Vaillons » Jean-Paul & Benoit Droin	21

VIN ROSÉ

Côte de Provence - Minuty Prestige	15
Côte de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	16

VIN ROUGE

Côte de Provence - Minuty Prestige	15
Saint-Estèphe - 2nd Pez	18
Mercurey - Domaine Meix Foulot	22

BOISSONS

SOFT DINKS

SOFT

Eau plate (Aquapana)	15
Eau gazeuse (San Pellegrino)	15
Coca, Coca Zéro	10
Perrier	10
Jus de fruits	10
Jus de fruits frais <i>Citron, Orange, Pamplemousse</i>	12
Limonade A LA FUT	10
Thé glacé maison	10

BIÈRES

Corona	12
Peroni	12
IPA A LA FUT	12
Blonde A LA FUT	12
Heineken 0%	10

CHAUDES

Expresso	4
Double Expresso	5
Café allongé	5
Cappuccino	7
Chocolat Chaud	7
Latte Machiatto	7
Thé et Infusion	6
Thé Matcha	8

SNACKS

Mini mozza truffé	14
Truffled mini mozzarella	
Focaccia aux tomates et scamorza	17
Focaccia with tomato and scamorza cheese	
Arancini à la Bolognaise, tomate & parmesan	17
Bolognese Arancini, tomato & Parmesan	
Croque à la truffe, fines herbes, parmesan	18
Truffle croque with fine herbs and parmesan	
Hoummous, tahini et pita maison	21
Hummus tahini and homemade pita	



BELLA

RESTAURANT



Net price in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)
Prix net en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée) All of our wines are certified AOC
or AOP unless stated otherwise. Tous nos vins sont certifiés AOC or AOP sauf mentionné contraire.