

# 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.

## NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Mezzé : babaganoush, olives, labneh et pita sésame <i>Mezze: babaganoush, olives, labneh, and sesame pita</i>	16
Poireaux grillés, tahini et miel <i>Grilled leeks, tahini, and honey</i>	16
Carottes rôties, cumin, estragon, harissa basilic <i>Roasted carrots, cumin, tarragon, harissa basil</i>	17
Salade de Radis couleurs, pesto de fanes et vinaigre blanc balsamique <i>Colorful radish salad, radish greens pesto, and white balsamic vinegar</i>	17
Aubergine parmigiana, piment vert <i>Eggplant parmigiana, green pepper</i>	17
Houmous tahini et pain pita maison à partager <i>Hummus tahini and homemade pita to share</i>	18
Bonbons de blettes farcis à la ricotta et parmesan <i>Swiss chard dumplings stuffed with ricotta and parmesan</i>	22

## NOS PÂTES OUR PASTAS

Gnocchis au basilic, sauge, parmesan et balsamique <i>Gnocchi with basil, sage, parmesan, and balsamic vinegar</i>	26
Risotto de saison <i>Seasonal risotto</i>	27
Ravioles ouvertes Bella al Ragu et parmesan <i>Open Bella-style ravioli with ragu and parmesan</i>	28

## 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
Calamars grillés, condiments ail, chimichurri et huile fumée <i>Grilled squid with garlic condiments, chimichurri, and smoked oil</i>	30
Salade de poulpe, aneth et citron confit <i>Octopus salad with dill and candied lemon</i>	31
Pavé de maigre, Tahini, thym, citron vert, basilic <i>Meagre fillet, Tahini, Thyme, Lime, Basil</i>	32
Carpaccio de loup avec piment vert et agrumes brûlés <i>Sea bass carpaccio with green pepper and charred citrus fruits</i>	34
Crudo sérieole de Méditerranée, duo d'agrumes et caviar <i>Mediterranean amberjack crudo with citrus duo and caviar</i>	36

## NOS VIANDES OUR MEATS

Pita croustillante au poulet, sauce yaourt-tahini, sumac et salade méditerranéenne <i>Chicken pita with yogurt-tahini sauce, sumac, and mediterranean salad</i>	27
Carpaccio de bœuf au marteau <i>Mallet-tenderized beef carpaccio</i>	30
Bavette de bœuf wagyu, pomme Anna, condiments ail et grenade Origine : Australie <i>Wagyu beef flank steak, Anna potatoes, garlic condiment, and pomegranate Origin : Australie</i>	45
Carré d'agneau rôti au zaatar, tahini, poivrons, ail et thym Origine : France + 1 garniture <i>Roast lamb rack with zaatar, tahini, peppers, garlic, and thyme Origin: France + 1 side dish</i>	78
Chaudron d'épaule d'agneau fondante, 2 garnitures – Origine : France <i>Tender lamb shoulder pot, 2 side dishes – Origin : France</i>	160
Côte de veau grillée à partager (1kg) Origine : France + 2 garnitures <i>Grilled veal chop to share (1kg) Origin : France + 2 side dishes</i>	170

## 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

## NOS DESSERTS OUR DESSERTS

Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	15
Mohalabiyé à la crème de fleur d'oranger à la pâte de datte, pistache <i>Mohalabiye with orange blossom cream, date paste and pistachio</i>	15
Le Cheesecake de Bella <i>Bella's cheesecake</i>	15
Mousse au chocolat, fleur de sel, huile d'olive <i>Chocolate mousse, fleur de sel, olive oil</i>	16
Cookie au chocolat pistache et praliné <i>Pistachio and praline chocolate cookie</i>	19

### NOS DIGESTIFS

—

Limoncello	14
Baileys	14
Eau de vie - Poire, prune, mandarine	14
Remy Martin VSOP	20
Henessey XO	50

### NOS CIGARES

—

CAO Pilon Robusto	25
Montecristo N°5	32
Horacio Classic 1	38
Davidoff WSC Toro	59
Cohiba Siglo 2	79
Cohiba Robusta	155

**APPELER**

**RÉSERVER**

**RETOUR**