

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

Houmous et pain pita <i>Hummus and pita bread</i>	19
Betteraves rôties & raifort <i>Roasted beets & horseradish</i>	15
Patate douce, labneh & herbes, gremolata <i>Sweet potato, labneh, herbs & gremolata</i>	16
Poireaux au tahini-miel <i>Leeks with honey-tahini sauce</i>	18
Carottes rôties, curcuma, crème, huile de menthe <i>Roasted carrots, turmeric, cream, mint oil</i>	16
Velouté de cresson & zaatar <i>Watercress velouté with za'atar</i>	14
Blettes, ricotta & parmesan <i>Swiss chard, ricotta & parmesan</i>	17
Chou-fleur rôti, tahini, piment <i>Roasted cauliflower, tahini & chili</i>	14

NOS PÂTES OUR PATAS

Ravioles pecorino et champignons de saison <i>Pecorino ravioli with seasonal mushrooms</i>	28
Risotto de Fregola, butternut et noisettes <i>Fregola risotto with butternut squash & hazelnuts</i>	24

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
Carpaccio de loup, citron piment vert <i>Sea bass carpaccio, lime & green chili</i>	28
Noix de Saint-Jacques, légumes méditerranéens, corail & citron confit <i>Scallops with Mediterranean vegetables, red lentil & preserved lemon</i>	30
Pavé de loup rôti, confit poivron épicé et tahini <i>Roasted sea bass fillet, spicy pepper confit & tahini</i>	35



NOS VIANDES OUR MEATS

Coquelet en deux façons, pomme Anna et condiment moutardé <i>Baby chicken two ways, Anna potatoes & mustard condiment</i>	28
Filet de bœuf, choux de saison et jus de bœuf (Origine: France) <i>Beef fillet, seasonal cabbage & beef jus (Origin: France)</i>	36
Filet de veau rôti, aubergines chermoula, zaatar, jus réduit au citron confit <i>Roasted veal fillet, chermoula eggplants, zaatar & reduced preserved-lemon jus</i>	34
Épaule d'agneau <i>Lamb shoulder</i>	160

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
Brocoletti grillé et herbes fraîches <i>Charred broccoletti with fresh herbs</i>	10	*Supplément truffe <i>truffle supplement</i>	+5

RETOUR DU MARCHÉ MARKET SPECIALS

Suggestions évoluant selon les arrivages du jour
Changing daily depending on availability

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre serveur
Please ask your server for details



NOS DESSERTS OUR DESSERTS

Nos glaces maison, 1 à 3 boules <i>Our Homemade Ice Creams, 1 to 3 scoops</i>	5 9 13
Mohalabiyé, crème de fleur d'oranger, pâte de datte, pistache <i>Mohalabiye with orange blossom cream, date paste and pistachio</i>	 15
Gâteau chocolat, caramel, tonka, sorbet passion <i>Chocolate cake, caramel, tonka bean, passion fruit sorbet</i>	16
Fondant au chocolat, chocolat 70%, coeur de gianduja, glace vanille <i>Chocolate fondant, 70% chocolate, gianduja center, vanilla ice cream.</i>	17
Entremet noisette citron yuzu <i>Hazelnut, lemon, yuzu entremet</i>	18
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit plate</i>	20

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
Horacio Classic 1	38
Montecristo N°2	48
Davidoff WSC Toro	59
Cohiba Siglo 2	79
Cohiba Robusto	155



*Prix net en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net price in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)*

CALL US

BOOKING

BACK