

# 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

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
Baby focaccia, crème fraîche, pépins de tomate et piment vert <i>Baby focaccia, crème fraîche, tomato seeds &amp; green chilli</i>	12
Houmous, tahini et pita maison à partager <i>Houmous, tahini and homemade pita to share</i>	18
Figue, fleurs de courgette et mozzarella <i>Fig, zucchini flowers and mozzarella</i>	22
Fêta grillée au miel et zaatar <i>Grilled feta with honey and zaatar</i>	22
Tomates de couleur de Provence, huile de basilic et stracciatella <i>Colored tomatoes from Provence, basil oil and stracciatella</i>	24
Tartare de thon de méditerranée, herbes fraîches et leche de tigre <i>Mediterranean tuna tartare, fresh herbs and leche de tigre</i>	26
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
Gnocchi faites maison, parfum de tomates et stracciatella <i>Homemade gnocchi, tomato essence 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

Brochette de kefta <i>Kefta skewer</i>	32
Duo de volaille rôtie, jus à l'estragon et au citron confit <i>Duo of roasted poultry, tarragon and candied candied lemon</i>	38
Bavette de boeuf Wagyu, tahini et piment vert accompagné d'une garniture de votre choix Origine : Australie <i>Wagyu beef steak, tahini and green chilli with a side dish of your choice</i> <i>Origin : Australia</i>	45
Chaudron d'épaule d'agneau fondante pour deux accompagnée de deux garnitures de votre choix Origine : France <i>Slow cooked and braised lamb shoulder with two side dishes of your choice</i> <i>Origin : France</i>	130
Cote de bœuf grillée à partager - 1,2kg accompagnée de deux garnitures de votre choix Origine : Grande-Bretagne <i>Grilled beef rib steak to share - 1kg200 with two side dishes of your choice</i> <i>Origin: Great-Britain</i>	160

### NOS GARNITURES OUR SIDE DISHES

Pommes de terre grenaille <i>Roasted potatoes</i>	10	Légumes du soleil <i>Seasonal vegetables</i>	10
Mélange de laitue de saison <i>Seasonal salad mix</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 POISSONS OUR FISH

Une pièce de gambas grillée, condiment yaourt grec et pesto de coriandre <i>One grilled Black Tiger prawn, greek yogurt and coriander pesto</i>	24
Carpaccio de loup de Méditerranée, huile d'olive et citron <i>Seabass carpaccio from the Mediterranean Sea with olive oil and lemon</i>	32
Thon rôti et sa sauce vierge aux agrumes <i>Roasted tuna with citrus sauce</i>	38
Rouget à la flamme, beurre blanc basilic <i>Red mullet over a real fire, butter and basil</i>	36
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

### NOS DESSERTS OUR DESSERTS

Tarte aux fruits frais de saison <i>Fresh seasonal fruit pie</i>	16
Finger au chocolat Croustillant praliné, crémeux chocolat et crumble <i>Chocolate finger Crunchy praline, chocolate cream and crumble</i>	16
Cheesecake cuit à la fleur d'oranger <i>Baked cheesecake with orange blossom</i>	16
Tiramisu au café à partager Crème mascarpone café et biscuit imbibé au kahlua <i>Coffee tiramisu to share Coffee mascarpone cream and kahlua-soaked biscuit</i>	20

Prix net en euros, service inclus.



Net price in euros, service included.