

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 au tour 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.

NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Œuf mollet mariné, crème tahini, hareng fumé*	12
<i>Marinated soft boiled egg, tahini cream, smoked herring</i>	
Tartelette d'anchois, algues, ail, tomate	15
<i>Anchovy tart, algae, garlic, tomatoes</i>	
Duo de Mezzé : babaganoush, olives, labneh et pain pita sésame	16
<i>Duo Mezze: babaganoush, olives, labneh, and sesame pita</i>	
Poireaux grillés, tahini et miel	17
<i>Grilled leeks, tahini, and honey</i>	
Houmous tahini et pain pita maison à partager	18
<i>Hummus tahini and homemade pita to share</i>	
Asperges vertes grillées au zaatar, vinaigrette orange	18
<i>Grilled green asparagus with zaatar, orange vinaigrette</i>	
*Supplément caviar	+ 6
<i>Caviar supplement</i>	

NOS PÂTES OUR PASTAS

Risotto Fregola, basil pesto, pistache	22
<i>Risotto Fregola with basilic pesto, pistachio</i>	
Gnocchis Bella, sauce tomate, stracciatella, ricotta séchée et fumée	24
<i>Gnocchi Bella, tomato sauce, stracciatella, dried and smoked ricotta</i>	
Ravioles ouvertes Bella al Ragu et parmesan	28
<i>Open Bella-style ravioli with ragu and parmesan</i>	
Risotto Fregola à la truffe	35
<i>Risotto Fregola with truffle</i>	

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
Gambas grillée, émulsion ventrèche de thon, piment, petit pois <i>Grilled prawns, tuna belly emulsion, chilli, green peas</i>	24
Maigre rôti, tahini, légumes confits, citron vert <i>Grilled Maigre fish, tahini, candied vegetables with lime</i>	28
Carpaccio de loup, pâte de citron, piment <i>Sea bass carpaccio, lemon curd, chilli</i>	29
Steak de thon rouge, pomme Anna, chimichuri, ail <i>Red tuna steak, Anna's style potatoes, chimichuri, garlic</i>	32
Dorade en croûte d'algues <i>Sea bream baked in a seaweed crust</i>	80

NOS VIANDES OUR MEATS

Duo de volailles, zaatar, thym, marjolaine, harissa, jus corsé <i>Poultry duo, zaatar, thyme, marjoram, harissa, sauce</i>	28
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, ail et thym — Origine : France + 1 garniture <i>Roast lamb rack with zaatar, tahini, garlic, and thyme — Origin: France + 1 side dish</i>	55
Côte de veau grillée à partager (1kg) — Origine : France + 2 garnitures <i>Grilled veal chop to share (1kg) — Origin: France + 2 side dishes</i>	120
Chaudron d'épaule d'agneau fondante, 2 garnitures — Origine : France <i>Tender lamb shoulder pot, 2 side dishes — Origin: France</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
		*Supplément truffe <i>truffle supplement</i>	+5

NOS DESSERTS OUR DESSERTS

Fromage blanc au miel de Cannes 	14
<i>Soft, white cheese with Cannes honey</i>	
Mohalabiyé à la datte, crème de fleur d'oranger, pâte de datte, pistache	15
<i>Mohalabiye with orange blossom cream, date paste and pistachio</i>	
Fondant au chocolat, chocolat 70%, coeur de gianduja, glace vanille	16
<i>Chocolate fondant, 70% chocolate, gianduja center, vanilla ice cream.</i>	
Baba au rhum, chantilly, vanille	16
<i>Baba au rhum, whipped cream, vanilla</i>	
Salade de fruits Bella, fruits rouges parfumés à la Badine, glace crème fraîche	16
<i>Bella fruit salad, red fruits infused with Badine, crème fraîche ice cream</i>	

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