

BELLA

RESTAURANT

Lieu d'évasion, le Restaurant Bella et son rooftop ouvrent leurs tables à toute heure 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.

NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Houmous et pain pita <i>Hummus and pita bread</i>	21
Betteraves rôties & raifort <i>Roasted beets & horseradish</i>	19
Patate douce, labneh & herbes, gremolata <i>Sweet potato, labneh, herbs & gremolata</i>	20
Poireaux au tahini-miel <i>Leeks with honey-tahini sauce</i>	20
Carottes rôties, curcuma, crème, huile de menthe <i>Roasted carrots, turmeric, cream, mint oil</i>	19
Chou-fleur rôti, tahini, piment <i>Roasted cauliflower, tahini & chili</i>	22

NOS PÂTES OUR PATAS

Ravioles pecorino et champignons de saison <i>Pecorino ravioli with seasonal mushrooms</i>	33
Fregola à la truffe <i>Truffle fregola</i>	39

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>	31
Noix de Saint-Jacques, légumes méditerranéens, corail & citron confit <i>Scallops with Mediterranean vegetables, red lentil & preserved lemon</i>	35
Pavé de loup rôti, confit poivron épicé et tahini <i>Roasted sea bass fillet, spicy pepper confit & tahini</i>	38



NOS VIANDES OUR MEATS

Coquelet en deux façons, pomme Anna et condiment moutardé <i>Baby chicken two ways, Anna potatoes & mustard condiment</i>	32
Filet de bœuf, choux de saison et jus de bœuf (Origine: France) <i>Beef fillet, seasonal cabbage & beef jus (Origin: France)</i>	39
Filet de veau rôti, aubergines chermoula, zaatar, jus réduit au citron confit <i>Roasted veal fillet, chermoula eggplants, zaatar & reduced preserved-lemon jus</i>	41
Poulet rôti de Bella, condiment moutardé, 2 garnitures – Origine : France <i>Bella's roasted chicken, mustard condiment, 2 side dishes – Origin : France</i>	80
Wagyu 250g, purée de pommes de terre à l'huile fumée, sauce au poivre <i>Wagyu beef 250g, mashed potatoes with smoked oil, pepper sauce</i>	79
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
Broccoletti 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

Mohalabiyé, crème de fleur d'oranger, pâte de dattes, pistache		17
<i>Mohalabiye with orange blossom cream, date paste and pistachio</i>		
Pomme tatin, miel & sarrasin, gel miel, crémeux sarrasin, panna cotta au miel, crumble sarrasin & fleur de sel		19
<i>Tatin apple, honey & buckwheat, honey gel, buckwheat crémeux, honey panna cotta, buckwheat crumble & fleur de sel</i>		
Pavlova agrumes, yaourt grec & huile d'olive à la bergamote, granola à l'huile d'olive, gel bergamote, orange sanguine		17
<i>Citrus pavlova, Greek yogurt & bergamot olive oil, olive oil granola, bergamot gel, blood orange</i>		
Mousse au Chocolat, crumble amande, crémeux vanille tonka, siphon chocolat 70 %, crème anglaise vanille tonka		18
<i>Chocolate mousse, almond crumble, vanilla tonka crémeux, 70% chocolate espuma, vanilla tonka custard</i>		
Baba ananas, vanille, rhum & cardamome, crumble noisette & fleur de sel, crème à la vanille, duo de rhums		20
<i>Pineapple baba, vanilla, rum & cardamom, hazelnut crumble & fleur de sel, vanilla cream, rum duo</i>		

NOS DIGESTIFS

—

Limoncello	15
Two Stacks Irish Cream	15
Eau d'Or - Liqueur d'agrumes	16
Pegasus Minty	16
Noces Royales Liqueur de cognac & poire	20

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



APPELER • CALL

RÉSERVER • BOOK

RETOUR • BACK