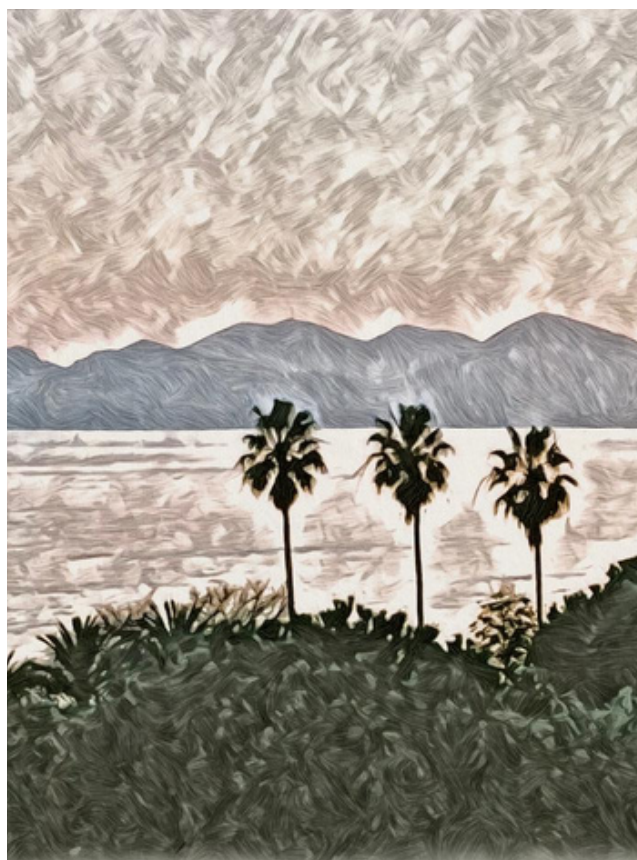


# BELLA

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 au partage 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

|                                                                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Chou pointu rôti, haricots blancs, raisin et noix<br><i>Roasted pointed cabbage, white beans, grapes and walnuts</i>                 | 18 |
| Poireaux grillés, tahini et miel<br><i>Grilled leeks with tahini and honey</i>                                                       | 20 |
| Salsifis rôti, artichaut, noisette et citron confit<br><i>Roasted salsify, artichoke, hazelnut and preserved lemon</i>               | 20 |
| Houmous et pain pita<br><i>Hummus and pita bread</i>                                                                                 | 21 |
| Feta croustillante, tahini, olives, citron confit et pistaches<br><i>Crispy feta, tahini, olives, preserved lemon and pistachios</i> | 22 |
| Huître n°2, céleri-rave, poire au verjus et sarrasin<br><i>No. 2 oyster, celeriac, pear with verjus and buckwheat</i>                | 26 |

## NOS PÂTES OUR PASTA

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Risotto de sarrasin, courge et herbes fraîches<br><i>Buckwheat risotto, squash and fresh herbs</i> | 28 |
| Ravioles de couteaux, épinards et amandes<br><i>Razor clam ravioli, spinach and almonds</i>        | 32 |
| Pappardelle al ragù de Wagyu<br><i>Pappardelle with Wagyu ragù</i>                                 | 38 |

## NOS POISSONS OUR FISH

|                                                                                                                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Pêche du jour grillée, individuelle ou à partager (selon l'arrivage)<br><i>Grilled catch of the day, individual or for two, depending on availability</i> | 22   100g |
| Tataki de bonite, carottes, orange et sésame<br><i>Bonito tataki, carrots, orange and sesame</i>                                                          | 28        |
| Carpaccio de loup, citron vert & piment vert<br><i>Sea bass carpaccio, lime &amp; green chili</i>                                                         | 31        |
| Pavé de maigre, orzo et fenouil<br><i>Meagre fillet, orzo and fennel</i>                                                                                  | 35        |



## NOS VIANDES OUR MEATS

|                                                                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Cuisse de volaille, champignons, caramel de chou-fleur et coing<br><i>Chicken thigh, mushrooms, cauliflower caramel and quince</i>                                                      | 34  |
| Selle d'agneau, panais et figues<br><i>Lamb saddle, parsnip and figs</i>                                                                                                                | 39  |
| Carpaccio de Wagyu, topinambour et poires, Origine : Australie<br><i>Wagyu carpaccio, Jerusalem artichoke and pears</i>                                                                 | 45  |
| Faux-filet wagyu (220 g, grade A6/A7), artichauts et jus olives thym – Origine : Australie<br><i>Wagyu sirloin (220 g, grade A6/A7), artichokes and olive-thyme – Origin: Australia</i> | 79  |
| Chaudron d'épaule d'agneau fondante, 2 garnitures – Origine : France<br><i>Tender lamb shoulder pot, 2 side dishes – Origin : France</i>                                                | 160 |

## NOS GARNITURES OUR SIDE DISHES

|                                                                                      |    |                                                     |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------|----|
| Pommes de terre grenaille<br><i>Roasted potatoes</i>                                 | 10 | Légumes du soleil<br><i>Seasonal vegetables</i>     | 10 |
| Salade verte<br><i>Green salad</i>                                                   | 10 | Purée de pommes de terre*<br><i>Mashed potatoes</i> | 10 |
| Broccoletti grillé et herbes fraîches<br><i>Charred broccoletti with fresh herbs</i> | 10 | *Supplément truffe<br><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

|                                                                                                                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Chou pêche, verveine et vanille                                                                                                                                                          | 17     |
| Crème vanille · confit pêche verveine · streusel granola · glace pêche de vigne<br><i>Light vanilla cream · peach verberna confit · granola streusel · vineyard peach ice cream</i>      |        |
| Mohalabiyé                                                                                                                                                                               | 18     |
| Pâte à kadaïf · praliné pistache · crème de fleur d'oranger · anglaise au sirop de dattes<br><i>Kadaïf pastry · pistachio praline · orange blossom pastry cream · date syrup custard</i> |        |
| Île flottante vanille, framboise et hibiscus                                                                                                                                             | 19     |
| Anglaise vanille · crémeux hibiscus · confit framboise hibiscus<br><i>Vanilla custard · hibiscus cream · raspberry hibiscus confit</i>                                                   |        |
| Mousse chocolat                                                                                                                                                                          | 19     |
| Amande torréfiée · anglaise tonka · siphon chocolat tiède · crumble cacao fleur de sel<br><i>Roasted almond · tonka bean custard · warm chocolate siphon · cocoa sea salt crumble</i>    |        |
| Assiette de fruits frais                                                                                                                                                                 | 22     |
| Pastèque · ananas · melon · kiwi · fruits rouges<br><i>Watermelon · pineapple · melon · kiwi · seasonal berries</i>                                                                      |        |
| Coupe de glace (1, 2 ou 3 boules)                                                                                                                                                        | 5 9 13 |
| Ice cream (1, 2 or 3 scoops)                                                                                                                                                             |        |

## NOS DIGESTIFS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| —                               |    |
| Limoncello                      | 16 |
| Two Stacks Irish Cream          | 16 |
| Eau d'Or - Liqueur d'agrumes    | 18 |
| Pegasus Minty                   | 16 |
| Noces Royales Liqueur de cognac | 23 |

## 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)*



**APPELER**

**RÉSERVER**

**RETOUR**