

*Face à la houle qui danse au loin, c'est le chef Eyal Shani
qui imagine le menu du restaurant BELLA, une véritable ode
au végétal et aux produits du terroir.*



Star en Israël, il officie déjà d'Ibiza à New York en passant par Tel Aviv et Paris (*Miznon*). Il séduit par son approche singulière de la cuisine méditerranéenne qui a plus à voir avec une philosophie de vie que l'exécution de recettes ciblées. Eyal Shani a souhaité ancrer la carte dans la région locale. Le menu se réinvente, chaque jour, en fonction des trouvailles du marché et des dernières pépites de saison dénichées chez les petits producteurs aux alentours. Les légumes provençaux, les poissons pêchés le jour même, les fruits gorgés de soleil... sont le point de départ de ses assiettes colorées à partager.

DEJEUNER
HÔTEL BELLE PLAGE
ROOFTOP

HÔTEL BELLE PLAGE, Le Snquet

BELLA

EYAL SHANI

Co-chef: Carl Dütting

Tous nos plats sont à partagés, fait minutes et élaborés avec des produits locaux de saison

LEGUME DE LA COTE D'AZUR

—

Mezze de poivrons rouges rôtis, cœur de pousses d'artichauts, Babaganoush et olives	16
Carpaccio de betteraves	16
Sashimi de bouquets de poireaux entiers	18
Carpaccio de tomates anciennes de chez Jean Charles Orso	21
Houmous & Tahini	14
Salade générale	16

PATES

—

Linguine Cacio e Pepe	18
-----------------------	----

POISSONS DE NOS PECHEURS SAUVEUR ET JEAN

—

Rouget et courgette en papillote	28
Carpaccio de Loup de mer	30

VIANDE

—

Carpaccio de Roast Beef	24
Carpaccio de filet de bœuf fait minute au marteau	25
Filet de Bœuf, sauce au poivre, pomme de terre confite	35

DESSERTS

—

Mousse au chocolat	12
Gâteau au chocolat sans farine	12
Lemon meringue pie	12
Assortiment de Fruits rouges	18
Mariage Pastèque et melon	15
Grande assiette de fruits à partager	35
Assortiment de desserts (Minimum pour deux personnes)	12/pers.
Assortiments de Fromages	14

