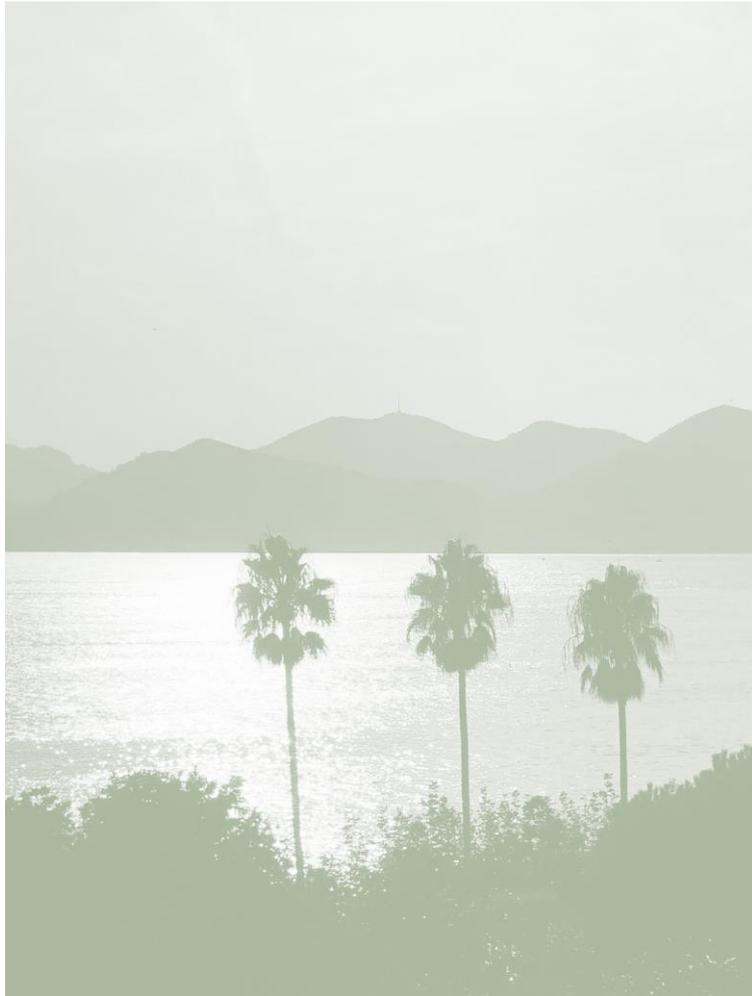


BELLA

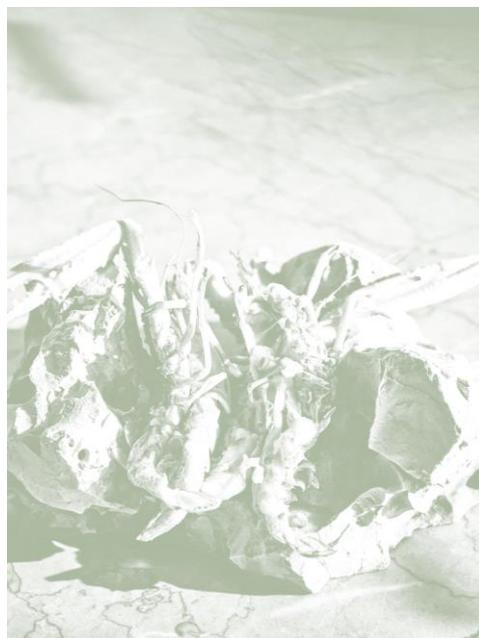
EYAL SHANI



HÔTEL BELLE PLAGE, Le Inquet

DINNER MENU
HÔTEL BELLE PLAGE
ROOFTOP

*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.

BELLA

EYAL SHANI

Co-chef: Carl Dütting

Tous nos plats sont à partager, faits minute et élaborés avec des produits locaux de saison

LEGUMES DE LA COTE D'AZUR

Focaccia accompagnée de crème fraîche, pépins de tomates et piments	14
Mezze de poivrons rouges rôtis, coeurs de pousses d'artichauts, Baba ganoush et olives ✓	16
Carpaccio de Betteraves ✓	16
Sashimi de bouquets de poireaux entiers ✓	18
Mélanzane rôties au parfum de tomate et sa mozzarella	20
Carpaccio de tomates anciennes de chez Jean Charles Orso	21
Feuilles d'épinards fondantes, huile d'olive et parmesan	20
Asperges vertes grillés ✓	18
Pita végétarienne façon Sabich	22
Pomme de Terre, crème fraîche et 30g de caviar STROGANOFF	75

FRUITS DE MER

Calamars grillés sur une mousse de tomate et de yaourt	25
Houmous de pois chiche et crevettes du large rôties au beurre noisette	26
Carpaccio de poulpe	28

POISSONS

Rouget et courgettes en papillote	28
Carpaccio de Loup de mer	30
Sashimi et tartare de Thon rouge de Méditerranée avec Caviar STROGANOFF	35
Poissons de nos pêcheurs Sauveur et Jean , pêche au petit filet à Agay et Dramont	16/100g

AGNEAU DE MONTAGNE, BOVINE SIMMENTAL

Carpaccio de Rosbeef	24
Pita Foies de poulet sauté, tahini, oignons verts	26
Carpaccio de filet de boeuf au marteau fait minute	25
Côtelettes d'agneau au parfum de tomate	35
Focaccia Houmous aux 3 viandes : kefta, côte d'agneau, filet d'agneau & légumes rôtis	70
Chaudron d'épaule d'agneau braisée	120
Côte de Boeuf	15/100g

DESSERTS

Mousse au chocolat	12
Crème caramel	12
Cheesecake	12
Gâteau au chocolat sans farine	12
Tarte au citron meringuée	12
Assortiment de dessert	12/pers.



CAVIAR STROGANOFF « DIAMOND »
30g - 75€ / 50g - 115€ / 125g - 285€

