

*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.

DINNER MENU  
HÔTEL BELLE PLAGE  
ROOFTOP

HÔTEL BELLE PLAGE, Le Pinquet

# BELLA

EYAL SHANI

Co-chef: Carl Dütting

*Ours dishes are for sharing, prepared last minute and created with seasonal products from our region*

## VEGETABLES FROM LA COTE D'AZUR

—

Focaccia, sour cream, tomato seeds, olive oil and fresh herbs	14
Mezze of pickled red peppers, hearts of artichoke, babaganoush and olives	16
Beetroot carpaccio	16
Whole leek sashimi	18
Roast Melanzana, parfum of tomatoes and mozzarella	20
Melting spinach leaves and Parmesan	20
Tomatoes carpaccio from Jean Charles Orso	21
Grilled green asparagus	18
Pita Veggie like a Sabich	22
Boiled potatoes, sour cream and 30g of Caviar Stroganoff	75
Houmous & Tahini	14

## SELFISHES

—

Grilled calamari, tomato foam and yoghurt	25
Houmous with roasted shrimps in a beurre noisette	26
Octopus from the Mediterranean Sea, grenaille potatoes, fresh herbs	34

## FISHES FROM OUR FISHERMEN SAUVEUR & JEAN

—

Red Mullet, zucchini a la papillote	28
Sea bass carpaccio	30
Red Tuna from the Mediterranean Sea sashimi and tartare with Caviar Stroganoff	35
Whole fish, « bouillabaisse style »	18/100g

## MEAT

—

Roast beef carpaccio	24
Pita, chicken liver, tahini, onions, amba sauce	26
Beef fillet carpaccio prepared at your table	25
Lamb chops with fresh tomato essence	35
Giant focaccia, hummus, lamb chops, kebab, lamb filet and vegetables of the season	70
Slow cooked and braised lamb shoulder	120
Côte de Boeuf	15/100g

## DESSERTS

—

Watermelon & Melon	15
Red Fruits plate	18
Giant fruit plate	35
Chocolate mousse	12
Crème caramel	12
Cheesecake	12
Chocolate cake without flour	12
Lemon meringue pie	12
Assortment of dessert (minimum for 2)	12/pers.

