

*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.

LUNCH MENU
HÔTEL BELLE PLAGE
ROOFTOP

HÔTEL BELLE PLAGE, *Le Dégust*

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

—

Mezze of pickled red peppers, hearts of artichoke, babaganoush and olives	16
Beetroot carpaccio	16
Whole leek sashimi	18
Tomatoes carpaccio from Jean Charles Orso	21
Houmous & Tahini	14
Market salad	16

PASTA

—

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

FISHES FROM OUR FISHERMEN SAUVEUR & JEAN

—

Red Mullet, zucchini a la papillote	28
Sea bass carpaccio	30

MEAT

—

Roast beef carpaccio	24
Beef fillet carpaccio prepared at your table	25
Beef fillet, pepper sauce, candied potatoes	35

DESSERTS

—

Chocolate mousse	12
Chocolate cake without flour	12
Lemon meringue pie	12
Red fruit plate	18
Watermelon & Melon	15
Giant fruit plate	35
Assortment of dessert (minimum for 2)	12/pers.
Cheese plate	14

