

*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 Snguit

BELLA

EYAL SHANI

Co-chef : Carl Dütting

Tous nos plats sont à partagés, fait minutes 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, cœur de pousses d'artichauts, Babaganoush et olives	16
Carpaccio de betteraves	16
Sashimi de bouquets de poireaux entiers	18
Melanzane rôtie au parfum de tomate et sa mozzarella	20
Feuilles d'épinard fondants, huile d'olive et parmesan	20
Carpaccio de tomates anciennes de chez Jean Charles Orso	21
Asperges vertes grillés	18
Pita végétarienne façon Sabich	22
Pomme de terre, crème fraîche et 30g de Caviar Stroganoff	75
Houmous & Tahini	14

FRUITS DE MER

—

Calamars grilles sur une mousse de tomate et de yaourt	25
Houmous de pois chiche et crevette du large rôties au beurre noisette	28
Salade de poulpe de Méditerranée, pomme de terre grenaille, herbes fraîches	34

POISSONS DE NOS PECHEURS SAUVEUR ET JEAN

—

Rouget et courgette en papillote	28
Carpaccio de Loup de Méditerranée	30
Sashimi et tartare de Thon Rouge de Méditerranée, Caviar Stroganoff	35
Poissons entier, façon bouillabaisse	18/100g

VIANDES

—

Carpaccio de Roast Beef	24
Pita foies de poulet sauté, tahini, oignons verts, sauce Amba	26
Carpaccio de filet de bœuf fait minute au marteau	25
Côtelettes d'agneau au parfum de tomate	35
Focaccia houmous au 3 viandes : kefta, côte d'agneau, filet d'agneau & légumes rôtis	70
Chaudron d'épaule d'agneau fondante	120
Côte de Bœuf	15/100g

DESSERTS

—

Mariage pastèque et melon	15
Assortiment de fruits rouges	18
Grande assiette de fruits à partager	35
Mousse au chocolat	12
Crème caramel	12
Cheesecake	12
Gâteau au chocolat sans farine	12
Tarte au citron meringuée	12
Assortiment de desserts (Minimum pour 2 personnes)	12/pers.

