

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

## *Colors and flavours of Provence*

31 euros

Rouille de moules de bouchot aux pommes de terre  
*Farmed Bouchot mussels with potatoes in Rouille sauce*

Ou

Tartelette de légumes « plein sud », chèvre frais et fleur de thym  
*Southern vegetables tartlet, fresh goat cheese and thyme blossom*

~~~

Pavé de colin tout en fenouil cuits et crus  
*Hake steak accompanied by cooked and raw fennel*

Ou

Suprême de canette aux pêches de pays, jus aigre doux  
*Suprême of roasted duckling with local peaches, sweet and sour sauce*

~~~

Sangria de fraises aux agrumes  
*Strawberry and citrus sangria*

Ou

La belle ile flottante dans sa tradition  
*The gorgeous Ile Flottante in its tradition*

*La maison n'accepte pas les chèques - We do not accept cheques*

*Vue de mon berceau...,*

*.... La Méditerranée*

*View from my cradle...*

*.... the Mediterranean*

Choisissez votre formule  
et composez votre repas dans notre carte  
*Choose your set menu and tantalise your taste buds in our à la carte*

*Formule Bello*

Plat et Dessert

35 €

*Main and dessert*

*Formule Visto*

Entrée et Plat

39 €

*Starter and main*

*Formule Dei Barri*

Entrée, Plat et Dessert

48 €

*Starter, main and dessert*



*Sylvain et son équipe vous proposent de découvrir ces mets élaborés  
uniquement à base de produits frais et de saison. Pour certains, ils  
s'adressent également aux producteurs locaux pour vous faire  
goûter les saveurs de notre terroir....*



# Nos Entrées ...

... à la carte 19 €

Soupe de petits poissons de Roche, croutons dorés, rouille safranée maison

*Home-made Rock fish soup, golden croutons, saffron-infused rouille*

Foie gras de canard confit au thym, abricots frais et secs

*Confit duck foie gras in thyme with fresh and dry apricots*

Salade de Homard bleu, belles tomates et haricots verts

(suppl. 8-€)

*Blue Lobster Salad, beautiful tomatoes and green beans (extra 8€)*

Fraicheur de dorade royale aux avocats, concombre croque au sel et résine d'ail

*Chilly bream with avocado, cucumber with a sprinkling of salt and hints of garlic*

Mitonnée de petits poulpes de roche au piment d'Espelette, Risotto "Carnaroli"

*Slow-cooked small rock octopus with Espelette pepper and "Carnaroli" risotto*

*La maison n'accepte pas les chèques - We do not accept cheques*

# Nos Plats ...

... à la carte 28 €

Gnocchi de pommes de terre aux truffes, étuvées de cébettes bouillon de poule  
*Potato gnocchi with truffles, steamed spring onions, chicken broth*

Filet de loup rôti sur la peau, fondue d'haricot coco et épinard  
*Fillet of sea bass roasted skin-side down, cranberry bean fondue and spinach*

Turbot à la verveine, pomme de terre fleur de sel et cébette  
*Turbot with verbenas, potato Fleur de Sel and spring onion*

Selle d'agneau rôti au thym, compoté de courgette violon  
*Roasted saddle of lamb roasted with thyme, stewed Trompette de Nice zucchini*

Pièce de veau dans le quasi, mousseline de céleris et pomme granny, jus corsé  
*Haunch of tender veal, mousseline of celery and granny apple, strong gravy*

*Toutes nos viandes bovines sont nées élevées et abattues en France  
All our beef is born, raised and slaughtered in France.*

# Nos Fromages et Desserts...

... à la carte 12 €

Tomes fermières de Taradeau ou chèvre frais de la Môle,

*Farmhouse Taradeau cheese tomes or La Môle goat cheese*

Comme une tarte tout chocolat aux framboises fraîches

*Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries*

Abricots rôtis au romarin, crumble noisette, crème glacée à la vanille

*Roasted apricots, hazelnut crumble, vanilla ice cream*

Tartare de pêches fraîches au citron vert, jus « Suzette », et moelleux à l'orange

*Tartar of fresh peaches with lime, "Suzette" juice and orange soft biscuit*

Fraises et framboises tout simplement, petites garnitures gourmandes

*Quite simple Strawberries and Raspberries with small gourmet toppings*

Véritable Soufflé au Grand Marnier (suppl. 4-€)

*Real Grand Marnier soufflé (4 € supplément)*

*Tous nos prix sont nets, Taxes et Service Compris  
All prices are net. VAT and service included in the price.*

# Les Plats Signatures du Bello Visto

(sur Commande uniquement et à partir de 2 personnes)

*(only available on request for min. 2 diners)*

La bouillabaisse de pêche locale 69 € /pers  
*Bouillabaisse made using the local catch*

Chapon de pêche locale farci, rôti au fenouil plein champ 51 €/ pers  
*Stuffed local scorpion fish roasted in field-grown fennel*

La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs 55 €/pers  
*Classic traditional Mediterranean white fish stew*

## pour les pitchouns (- de 12 ans)

*15 euros*

Viande ou poisson, purée maison ou légumes de saison, Dessert  
*Meat or fish, mash potato or seasonal vegetables, dessert*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse*  
*Information about allergens in food are available at the reception*

