

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 verbena, 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 Vista

(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

