

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

31 euros

Crème de courge Butternut, œuf parfait et croustons dorés
Cream of Butternut squash, perfect egg and crunchy croutons

Ou

Tartare d'avocats à l'estragon rafraîchi aux agrumes, crème légère à la ciboulette
Avocado tartare with tarragon freshened by citrus fruit, chives light cream

~~~

Dorade royale tout en fenouil « cuits et crus »  
*Royal seabream served with cooked and raw fennels*

Ou

Petit salé de volaille fermière aux lentilles vertes bio  
*Farm poultry « petit salé » with organic green lentils*

~~~

Cup chocolat fort en goût, sorbet cacao
Strong flavoured chocolate cup, cocoa sorbet

Ou

Tarte aux pommes façon Bello Visto, sauce caramel beurre salé
Apple pie version Bello Visto recipe, salted butter caramel topping

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 aux figues sèches et fraîches, salade et raisin muscat

Confit duck foie gras with dry and fresh figs, salad and muscat's grappe

Salade tiède de noix de Saint Jacques, pommes de terre et truffes d'automne

Lukewarm scallops salad, potatoes and autumn truffles

Moules de bouchot des marinières, fenouil « croque au sel » et écume iodée

Bouchot "mariniers" mussels, fennel salad sprinkling of salt enhanced by iodine foam

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, girolles au naturel, tomates et basilic

Sea bass fillet roasted skin-side down, simply cooked golden chanterelle mushrooms

Cabillaud cuit en cocotte, braisage d'endive « cuites et crues » à l'orange

Roasted thick-cut cod steak, braising of cooked and raw chicories with orange

Quasi de veau à la sariette, courge muscate et cèpes rôtis

Haunch of tender veal savory flavoured, butternut squash and roasted porcini mushrooms

Petite tourte de pigeon au chou vert et champignons, pousses d'épinard en salade

Small pigeon pie with green cabbage and mushroom, young spinach shoots salad

*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

Frangipane de poires pochées au vin rouge de Provence, glace vanille
Frangipane pears poached in red wine of Provence, vanilla ice cream

Ma gourmandise de brioche « Pom Pom »
My "Pom Pom" brioche gourmet surprise

Figues noires de pays rôties, crumble gourmand amande et noisette
Roasted local black figs, gourmet almond and hazelnut crumble

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