Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

31 euros

Moules marinières au vin blanc de Provence, pommes de terre des sables, fleur de sel
Mussels in white wine of Provence, potatoes grown in sand, « fleur de sel »

Ou

Tarte Pissaladière de sardines argentées, sauce escabèche
Pissaladière pie with silver sardines in Escabèche sauce

~~~

Filet de daurade royale rôti, tian de légumes Aixoise
Roast fillet of sea bream, vegetable tian Aixoise

Ou

Aiguillettes de cannette aux pêches, mousseline de céleris rave
Baked duckling strips with peaches, celeriac mousseline

~~~

Délice chocobon, nectar d'agrumes et sorbet des fruits
Soft dark chocolate cake, citrus nectar and fruit sherbet

Ou

Pêche de pays façon « Princesse Melba »
Local peach « Princess Melba » style

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 *Main and dessert*	35 €
Formule Visto	Entrée et Plat *Starter and main*	39 €
Formule Dei Barri	Entrée, Plat et Dessert *Starter, main and dessert*	48 €

***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....*

RESTAURANT DE QUALITE
RECONNU PAR LE
COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

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, figues sèches
Confit duck foie gras in thyme with dry figs

Asperges vertes rôties, lard di Colonnata, jus de veau, roquette & parmesan
Roast green asparagus, lardo di Colonatta, veal jus, rocket & parmesan

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

Braisage de loup façon « Riviera », mousseline de pommes de terres,
jus de cuisson velours
"Riviera"-style braised sea bass, potato mousseline, smooth cooking juices

Quasi de veau rôti à l'ail, aubergines fondantes et tomates fraiches
Roast veal fillet with garlic, melt-in-the-mouth aubergines and fresh tomatoes

Emincée de filet de bœuf au poêlon, cocotte de légumes au jus
Pan-cooked shredded beef fillet, vegetable cocotte in juice

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 fraiches
Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries

Baba à l'orange et vieux rhum agricole, crème battue à la vanille
Orange and aged cane juice rum baba, whipped cream with vanilla

Tartare d'ananas au citron vert, jus « Suzette », sorbet du fruit
Pineapple tartare with lime, "Suzette" jus, fruit sorbet

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 *Bouillabaisse made using the local catch*	69 € /pers
Chapon de pêche locale farci, rôti au fenouil plein champ *Stuffed local scorpion fish roasted in field-grown fennel*	51 €/ pers
La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs *Classic traditional Mediterranean white fish stew*	55 €/pers

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

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