

MENU BELLA VISTA

POUR COMMENCER / STARTERS

Bonbons croustillants au foie gras et fruits de mer, coulis de mangue	150
Crispy foie gras and seafood bonbons, mango coulis	
Cotriade de fruits de mer à la coriandre	150
Seafood "cotriade" flavored with coriander	
Croustillant de gambas et guacamole piquant	150
Crispy prawns and spicy guacamole	
Carpaccio de bœuf à la mousse de maïs et copeaux de parmesan	140
Beef carpaccio with corn foam and parmesan shavings	
Saumon gravelax et fumé en duo servi sur crémeux de fromage frais	140
Smoked and gravelax salmon duo served on creamy fresh cheese	
Salade d'avocat aux crevettes et quinoa, vinaigrette à l'orange	130
Avocado salad with shrimp and quinoa, orange vinaigrette	
Salade Grecque comme à Santorini	120
Greek salad like in Santorini	
Antipasti de légumes aux fromages (roquefort, chèvre fondu et copeaux de parmesan)	120
Vegetable antipasti with cheese (roquefort, melted goat cheese and parmesan shavings)	
Soupe de poisson et sa tartine rouillée au tartare de fruits de mer	120
Fish soup with rusty seafood tartar toast	
Salade de chèvre chaud, noix de pécan et champignons de Paris	110
Warm goat cheese salad with pecans and mushrooms	
Velouté de champignons, quenelle de fromage à la ciboulette	110
Cream of mushroom soup, cheese quenelle with chives	
Duo de croquettes et cigares aux fromages, sauce roquefort et marmelade de figues	100
Duo of cheese croquettes and cigars, served with roquefort sauce and fig marmalade	

LA SUITE / MAIN COURSES

Filet mignon de bœuf sauce crémeuse à l'estragon, mousseline de carotte au miel et éclat de noix	220
Tenderloin of beef in a creamy tarragon sauce, carrot mousseline with honey and walnut chips	
Confit de gigot d'agneau aux fruits secs, sauce à la moutarde	220
Confit of leg of lamb with dried fruits, mustard sauce	
Canon de bœuf à la duxelles de champignons	200
Beef cannon with mushroom duxelles	
Médailon de bœuf grillé, pomme écrasée à la fourchette, sauce Bercy	190
Grilled beef medallion, mashed potato, Bercy sauce	
Médailon de lotte mariné aux herbes, nappé de beurre à l'orange	190
Medallion of monkfish marinated in herbs, topped with orange butter	
Ballotine de loup à la mousse de crevettes	190
Ballotine of bass with shrimp mousse	
Carrée d'agneau en croûte d'herbes de l'Atlas, jus corsé au romarin	180
Rack of lamb in a crust of Atlas herbs, rosemary reduction sauce	
Blanc de poulet cordon bleu, beurre à l'estragon	180
Chicken cordon bleu, with Tarragon butter	
Filet de Saint-Pierre cuit dans un bouillon de coquillages, flan de brocoli, jus de crustacé	180
Fillet of John Dory cooked in a shellfish broth, broccoli flan, shellfish juice	
Darne d'espadon au parfum d'agrumes	180
Swordfish steak with citrus flavour	
Dos de saumon laqué au pesto et à la noix de pécan, pomme de terre florentine	180
Salmon steak glazed with pesto and pecan, potato Florentine	
Roulé de poulet farci aux épinards, mousseline d'artichauts, chips de pain d'épices, velouté acidulé.	160
Chicken roll stuffed with spinach, artichoke mousseline, gingerbread chips, tangy velouté	

PÂTES & RISOTTOS / PASTA & RISOTTOS

Risotto à l'encre de seiche et noix de St Jacques	160
Risotto with squid ink and scallops	
Risotto au poulpe et champignons, graines de tournesol et courge	140
Risotto with octopus and mushrooms, sunflower seeds and squash	
Risotto aux pointes d'asperges fraîches	130
Risotto with fresh asparagus tips	
Tagliatelles aux fruits de mer, bisque de crustacés écrémés	140
Tagliatelle with seafood, skimmed shellfish bisque	
Spaghetti bolognaise	130
Spaghetti bolognese	
Penne aux filets d'anchois, olives et tomates cerises	120
Penne with anchovy fillets, olives and cherry tomatoes	
Cannellonis à la ricotta et épinards	120
Cannelloni with ricotta and spinach	
Lasagnes aux courgettes, steak haché et basilic	120
Lasagna with zucchini, chopped steak and basil	

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Goujonnettes de poisson, pommes frites et sauce gribiche	90
Fish studs, French fries and gribiche sauce	
Nuggets de poulet, sauce Grecque	80
Chicken nuggets with Greek sauce	
Mini burger de bœuf	80
Mini beef burger	

POUR FINIR / DESSERTS

Quenelles crémeuses aux deux saveurs	120
Creamy dumplings with two flavors	
Panna cotta poire-chocolat	110
Pear and chocolate panna cotta	
Mandarinette pralinée, biscuit aux amandes et crème Anglaise	110
Praline mandarinette, almond cookie and custard	
Moelleux au chocolat, compote de fruits rouges et glace vanille	100
Chocolate cake, red fruit compote and vanilla ice cream	
Tarte au citron vert et fruits des bois	90
Lime and berry pie	
Tarte fine aux pommes tièdes et sa boule de glace vanillée	90
Warm apple tart with a scoop of vanilla ice cream	
Crème brûlée à la pistache	90
Pistachio crème brûlée	
Brochettes de fruits de saison sur un lit de coulis de fruits rouges	90
Seasonal fruit skewers on a bed of red fruit coulis	