



HORAIRES DE SERVICE 12H - 15H
DU LUNDI AU VENDREDI

PLATS DU JOUR

16,50€

MENU DU JOUR

plat du jour + dessert au choix

** HORS CAFÉ GOURMAND*

25,00€

en supplément +2,50€ :

eau plate / pétillante 50 cl

BELLA BRUNCH

*Tous les dimanches
de 11h30 à 15h30*

Live music - 35€/pers.

MENU ENFANTS (-11ans) 14,00€

SAUMON FRAIS ou POULET CRISPY
Frites ou légumes du moment

UN SIROP AU CHOIX + UN DESSERT
Une boule de glace ou mini dessert

B E L L A B A Y



E A U X / S O F T S 33 cl 50 cl 100 cl

EVIAN	3.80€	3.90€	6.90€
BADOIT	3.80€	3.90€	6.90€
RED BULL 25 cl			7.00€
COCA COLA, ZERO 33 cl			5.90€
ORANGINA, SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25 cl			5.90€
LIMONADE PSCHITT 33 cl			5.90€
ICE TEA PÊCHE 25 cl			5.90€
JUS <i>BIO</i> <i>Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, ACE, Fraise/Framboise 25 cl</i>			6.90€
SUPPLÉMENT SIROP 4 cl			0.90€

N O S J U S

ORANGE PRESSÉE	6.50€
CITRON PRESSÉ	6.50€
MÉLI-MÉLO (ORANGE ET CITRON)	6.50€

C O C K T A I L S 100 % F R U I T S F R A I S

SPRING BREAK <i>Ananas, passion, mangue</i>	9.00€
POMTAGADA <i>Pomme, fraise</i>	9.00€
TOKYO <i>Mangue, pomme, fruits de la passion, gingembre</i>	9.00€
PARADISE <i>Ananas, passion, banane</i>	9.00€
SUMMER <i>Orange, banane, fraise</i>	9.00€
DÉSIR <i>Ananas, kiwi, gingembre</i>	9.00€

C O C K T A I L S D É T O X

GREEN <i>Concombre, pomme, menthe</i>	9.00€
VÉRITABLE ACE <i>Orange, carotte, citron</i>	9.00€
FEEL GOOD <i>Céleri, citron vert, concombre, pomme</i>	9.00€
VITALITY <i>Pamplemousse, orange, carotte, gingembre</i>	9.00€
FRESH <i>Kiwi, pomme, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	9.00€

L E S A P É R I T I F S

RICARD, PASTIS	6.50€
CAMPARI, MARTINI ROUGE, BLANC, FIERO	8.00€
PORTO ROUGE, BLANC	8.00€
KIR VIN BLANC	8.00€
KIR ROYAL	13.00€

L E S C O C K T A I L S

APEROL SPRITZ	13.00€
MARTINI FIERO SPRITZ	13.00€
ST GERMAIN SPRITZ	13.00€
MOJITO CLASSIQUE	13.00€
MOJITO PASSION	13.00€
MOJITO FRAISE	13.00€
GOLD MOJITO	13.00€
MARGARITA	13.00€
CAIPIRINHA	13.00€
PINA COLADA	13.00€
TEQUILA SUNRISE	13.00€
COSMOPOLITAN	13.00€
SEX ON THE BEACH	13.00€
BLOODY MARY	13.00€
EXPRESSO MARTINI	13.00€

L E S B I È R E S 25 cl 50 cl

PRESSION CARLSBERG	4.90€	8.50€
PRESSION GRIMBERGEN	5.00€	9.00€
MONACO	4.90€	8.50€
PANACHE	4.90€	8.50€
LEFFE BLONDE, BRUNE 33cl		8.00€
FADA IPA 33cl		8.00€
FADA BLONDE PROVENCALE 33cl		8.00€
CORONA 33cl		8.00€
DESPERADOS 33cl		8.00€



À DÉGUSTER SEUL OU À DEUX

HOUMOUS LIBANAIS & CROUSTILLES DE PAIN GRILLÉ 18.00€

Houmous libanais & croustilles de pain grillé

Lebanese hummus & toasted bread

GUACAMOLE AU CITRON DE PAYS ET CROUSTILLES DE PAIN GRILLÉ 19.00€

Écrasé d'avocat, oignon rouge, coriandre, jus de citron, espelette

Mashed avocado, red onion, coriander, lemon juice

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 25.00€

Chutney de figues et tranches de pains toastés

Half-cooked duck foie gras, fig chutney and toasted bread slices

DÉGUSTATION DE SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE 22.00€

Gravlax à la betterave et son pain toasté, beurre demi-sel

Beet-cured Gravlax salmon and toasted bread, citrus zest, half-salt butter

LE COIN DES SALADES

TATAKI DE THON AUX SÉSAMES & LÉGUMES CROQUANTS 20.00€

Tataki de thon aux sésames, légumes croquants, salade folle, sauce asiatique

Tuna tataki with sesame seeds, crunchy vegetables, crazy salad, asian sauce

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, NOIX TORRÉFIÉES 19.00€

Chèvre rôti sur pain, mesclun et tomates cerises rôties

Roasted goat on bread mesclun, red onion pickles, roasted nuts and roasted cherry tomatoes

NIÇOISE LA BELLA 22.00€

Revisitée au thon frais grillé mi-cuit, tomate, concombre, cébette, poivron, fèves, oeuf, salade mesclun, radis, olives, anchois parfumés à l'huile basilic

Niçoise salad revisited with half-cooked tuna, tomato, cucumber, spring onions, peppers, beans, mesclun salad, radish, olives, anchovies perfumed basil oil

CÉSAR SALADE AU POULET CROUSTILLANT 20.00€

Salade romaine, pétales de parmigiano reggiano, croutons et notre sauce maison

Caesar salad with corn flakes, roman salad, petals of parmiggiano reggiano, croutons and homemade sauce

BOUDDHA BOWL 20.00€

Quinoa, avocat, concombre, fèves, mangue, carotte, betterave rouge

Quinoa, avocado, cucumber, beans, mango, carrot, red beet

POKE BOWL SAUMON EXOTIQUE 22.00€

Quinoa, avocat, concombre, fèves, saumon frais, mangue, carotte, betterave rouge

Quinoa, avocado, cucumber, beans, fresh salmon, mango, carrot, red beet

LE COIN DE LA TRUFFE



CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE D'ÉTÉ (<i>Tuber Aestivum</i>) ET POULET RÔTI	24.00€
BURGER À LA TRUFFE D'ÉTÉ (<i>Tuber Aestivum</i>) ET SES FRITES FRAÎCHES	25.00€
<i>Steak hâché de boeuf maison, crème fromagère à la truffe d'été, salade iceberg, tomate</i> <i>Chopped steak, summer truffle cheese cream, iceberg salad, tomato</i>	
RAVIOLES DE ROYANS, CRÈME DE PARMESAN À LA TRUFFE D'ÉTÉ (<i>Tuber Aestivum</i>)	23.00€
<i>Chiffonade de jambon sec</i> <i>Dried ham chiffonade</i>	
RISOTTO À LA TRUFFE D'ÉTÉ (<i>Tuber Aestivum</i>) ET SES PÉTALES DE PARMESAN	23.00€
<i>Risotto à la truffe d'été, pétales de parmesan, tomates cerises confites</i> <i>Summer truffle risotto, parmesan petals, candied cherry tomatoes</i>	

LES INCONTOURNABLES

CROQUE MONSIEUR «BELLA BAY» <i>bouquet de salade</i>	18.00€
CROQUE MADAME AVEC OEUF À CHEVAL <i>mesclun du pays Niçois</i>	19.00€
LE TRADITIONNEL CLUB SANDWICH GRILLÉ AU POULET	24.00€
<i>Club sandwich with grilled chicken</i>	
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE OU POÊLÉ (+1€)	20.00€
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE	22.00€
<i>Pesto, tomates séchées, zeste de citron, pignons de pin</i> <i>Beef tartar italian style with pesto, tomato and lemon zest, pine pinions</i>	
TARTARE DE SAUMON FRAIS	24.00€
<i>Tomates séchées, zeste de citron, pignons de pin, échalotte, cébette</i> <i>Fresh salmon tartar, tomato and lemon zest, pine pinion</i>	



LES BURGERS ET FRITES FRAÎCHES

LE TRADITION <i>Steak hâché de boeuf maison, salade romaine, tomate, sauce Maison, Tomme de Montagne</i> <i>Chopped steak, iceberg salad, tomato, homemade sauce, mountain tome</i>	22.00€
BURGER MADAME <i>Steak hâché de boeuf maison, salade romaine, tomate, oeuf à cheval, sauce Maison</i> <i>Chopped steak, iceberg salad, tomato, horse egg, homemade sauce</i>	23.00€
BURGER DE LA MER <i>Dos de cabillaud, salade romaine, tomate, sauce Maison</i> <i>Cod fillet, iceberg salad, tomato, homemade sauce</i>	24.00€

LES VIANDES ET POISSONS FRAIS

FILET DE SAUMON FRAIS, SAUCE A L'OSEILLE <i>Pommes Macaire, légumes verts</i> <i>Salmon fillet with sorrel sauce, Macaire potatoes and green vegetables</i>	24.00€
PAVÉ DE MAIGRE, SAUCE ESTRAGON <i>Pommes Macaire, légumes verts</i> <i>Meagre fillet with tarragon sauce, Macaire potatoes, and green vegetables</i>	24.00€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE, JUS DE CUISSON <i>Pommes Macaire, carottes fanes</i> <i>Slow-cooked lamb shank, cooking jus, Macaire potatoes, and baby carrots</i>	26.00€
FILET DE BOEUF, CRÈME DE MORILLES <i>Pommes Macaire, légumes verts</i> <i>Beef fillet with morel cream sauce, Macaire potatoes, and green vegetables</i>	33.00€

N O S C H A M P A G N E S	Verre	75 cl	N O S V I N S B L A N C S	Verre	75 cl
PROSECCO	9.50€	39.00€	LES DIVINES RESTANQUES <i>CÔTEAUX VAROIS</i>	6.50€	29.00€
CHARLES MIGNON <i>coupe, bouteille</i>	12.00€	55.00€			
DEUTZ		70.00€	DOMAINE DE SAINT-ROMBLE <i>SANCERRE</i>	9.00€	49.00€
MOËT & CHANDON IMPERIAL		80.00€	DOMAINE FIUMICICOLI <i>SARTÈNE BIO</i>	9.00€	49.00€
MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSÉ		90.00€			
R RUINART BRUT		95.00€	POUILLY FUMÉ <i>DOMAINE MALTAVERNE</i>	9.50€	54.00€
RUINART BLANC DE BLANC		145.00€			
R RUINART ROSÉ		145.00€	MONBAZILLAC BAJAC	9.00€	46.00€
DOM PÉRIGNON		330.00€	PETIT CHABLIS <i>MAISON ROPITEAU</i>	9.50€	54.00€



NOS VINS ROSÉS	Verre	75 cl
LES DIVINES RESTANQUES <i>CÔTEAUX VAROIS</i>	6.50€	29.00€
DOMAINE FIUMICICOLI <i>SARTÈNE BIO</i>	9.00€	49.00€
CHÂTEAU SAINTE ROSELINE <i>«LAMPE DE MÉDUSE» CRU CLASSÉ</i>		49.00€
CHÂTEAU MINUTY OR <i>CÔTES DE PROVENCE</i>		55.00€
DOMAINE D'OTT <i>CÔTES DE PROVENCE</i>		65.00€

NOS VINS ROUGES	Verre	75 cl
LES DIVINES RESTANQUES <i>CÔTEAUX VAROIS</i>	6,50€	29.00€
CHÂTEAU DOMAZAN <i>CÔTES DU RHÔNE</i>	8.00€	40.00€
SAUMUR CHAMPIGNY <i>LES HAUTES VIGNES</i>	8.00€	40.00€
DOMAINE FIUMICICOLI <i>SARTÈNE BIO</i>	9.00€	49.00€
CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE <i>ST ÉMILION</i>	9.00€	49.00€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE <i>CHÂTEAU DE MERCEY</i>		49.00€
HAUTES CÔTES DE NUITS <i>JEAN-CLAUDE BOISSET BIO 2017</i>		49.00€
CHÂTEAU POTENSAC <i>MÉDOC 2021</i>		59.00€
CHÂTEAU ORMES DE PEZ <i>ST ESTÈPHE 2022</i>		59.00€
PETIT FIGEAC ST ÉMILION <i>ST EMILION GRAND CRU 2014</i>		82.00€
CHÂTEAU GISCOURS <i>GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX 2014</i>		120.00€
VOSNE ROMANÉE <i>LES CHAMPS PERDRIX - DOMAINE BRUNO CLAIR 2016</i>		110.00€



NOS DESSERTS

NOS PÂTISSERIES <i>au choix sur plateau</i>	9.50€
CAFÉ GOURMAND	9.90€
MINI MACARONS	1.40€

NOS DIGESTIFS

LIMONCELLO, GRAPPA	7.00€
GET 27, BAILEY'S, AMARETTO	8.00€
COGNAC HENNESSY VS.	12.00€
ARMAGNAC, CALVADOS	12.00€
EAU DE VIE <i>Poire William, Mirabelle, Framboise</i>	12.00€
COGNAC HENNESSY XO 4 cl	17.00€




BELLA BAY

RESTAURANT | SALON DE THÉ

6 AVENUE JEAN MÉDECIN - 06000 NICE

04 93 62 24 92 - contact@bella-bay.fr

BELLA-BAY.FR

  @bellabay_nice

DU LUNDI AU SAMEDI DE 10H00 A 20H00
DIMANCHE DE 11H00 A 20H00

BELLA BRUNCH LE DIMANCHE
DE 11H30 A 15H30