



Bella Nissa

T H E B E A C H

ENTRÉES / STARTERS

| | |
|---|-------------|
| La soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons | 15 € |
| <i>Rock fish soup, with "rouille" and croutons</i> | |
| Carpaccio de boeuf Charolais, roquette | 17 € |
| <i>Charolais beef carpaccio</i> | |
| Petits farcis niçois (aubergine, tomate, oignon, courgette, poivron) | 18 € |
| <i>Small meat stuffed niçois (eggplant, tomato, onion, zucchini, red/green peppers)</i> | |
| Burratina au pesto rouge, tomates de saison, basilic frais | 17 € |
| <i>Burratina "mozzarella" with red pesto, seasonal tomatoes, fresh basil</i> | |
| Tartare de daurade marinée aux agrumes et aux fruits de la passion | 16 € |
| <i>Sea bream marinated with citrus and passion fruit</i> | |

GRANDES SALADES / LARGE SALADS

| | |
|--|-------------|
| L'authentique salade Niçoise selon le Chef Dominique 🇫🇷🇸🇮 (Tomate, poivron vert, fêvrette, artichaut bouquet, concombre, cébette, thon frais, œuf dur, anchois, olives de pays, basilic frais) | 19 € |
| <i>Authentic Niçoise salad by our Chef Dominique (tomatoes, green bell pepper, green beans, artichoke, cucumber, spring, fresh tuna, boiled egg, anchovies, local olives, fresh basil)</i> | |
| Notre Buddha bowl "Healthy trendy" 🌱🇸🇮 (Quinoa, tomate cerise, avocat, ananas, concombre, pois chiche, papaye, noix de cajou, graines de chia) | 21 € |
| <i>Our "Healthy trendy" Buddha bowl (quinoa, cherry tomatoes, avocado, pineapple, cucumber, chickpeas, papaya, cashew nuts, chia seeds)</i> | |
| La salade Caesar au poulet 🇸🇮 (Salade romaine, poulet rôti, croûtons, tomate cerise, bacon, œuf poché, parmesan, sauce Caesar maison) | 18 € |
| <i>Chicken Caesar Salad (romaine lettuce, roasted chicken, croutons, cherry tomatoes, bacon, poached egg, parmesan cheese, homemade Caesar sauce)</i> | |

POISSONS / FISH

| | |
|--|-------------|
| Le fritto misto "Bella Nissa" Sauce tartare maison | 21 € |
| <i>Fritto misto "Bella Nissa" Home-made tartar sauce</i> | |
| Calamars à la plancha, sauce vierge, ratatouille et panisses | 25 € |
| <i>Calamari, light sauce, ratatouille and panisses</i> | |
| Gambas sauvages à la plancha, ratatouille et panisses | 35 € |
| <i>Wild prawns, ratatouille niçoise and panisses</i> | |
| Filet de loup de Méditerranée à la plancha, fondue de fenouil à l'orange, ratatouille et panisses | 29 € |
| <i>Sea bass, orange flavoured fennel, ratatouille and panisses</i> | |
| Tataki de thon au sésame, riz thaï parfumé et salade de légumes croquants | 24 € |
| <i>Sesame tuna tataki, Thai rice and crisp vegetable salad</i> | |

LA PÊCHE / FISHERY

Poisson entier, grillé pour une ou deux personnes

Whole fish, grilled for one or two

Découpé en salle, garni d'un riz parfumé, de ratatouille et de sa sauce vierge aux agrumes ☺

Carved in the dining room, garnished with fragrant rice, ratatouille and its citrus sauce

Prix selon l'arrivée du jour *Price on request*

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner *Our team will be happy to help you*

VIANDES / MEAT

Tartare de bœuf "Bella Nissa" (tomate fraîche, basilic, cébettes, câpres, cornichons, frites, roquette) ☺ 21 €

"Bella Nissa" beef tartare

Suprême de poulet fermier rôti au four, bacon grillé, mayonnaise aux épices et frites de patate douce ☺ 22 €

Oven-roasted free-range chicken breast, grilled bacon, spicy mayonnaise and sweet potato fries

Longe de veau grillée aux asperges vertes, crème de parmesan et grenailles sautées ☺ 27 €

Piece of veal with green asparagus, parmesan cream and fried beans

Notre incontournable bacon Cheeseburger, pain BIO, viande charolaise, frites et mesclun ☺ 23 €

Bacon Cheeseburger, organic bread, Charolais meat, fries and mixed salad

PÂTES / PASTA

Linguine tomate basilic ☺ 16 €

Linguine with tomato basil

Linguine à la truffe d'été Tuber aestivum ☺ 27 €

Linguine with summer truffle Tuber aestivum

Linguine alle vongole (palourdes) ☺ 25 €

Linguine alle vongole (clams)

Raviolis frais à la ricotta, courgettes de pays et pousses d'épinards ☺ 18 €

Fresh ravioli with ricotta cheese, local courgettes and spinach shoots

PIZZAS

JUSQU'À 20H / UNTIL 8PM

La Marguerite ☺ 16 €

Tomato sauce, mozzarella, basil

La Parma ☺ 19 €

White pizza, fresh tomato, Parma ham, parmesan, sesame seeds

La Tartufa ☺ 23 €

Crème de truffe, truffe d'été Tuber aestivum, roquette

Truffle cream, summer truffle Tuber aestivum, lettuce

La Reine ☺ 17 €

Tomato sauce, ham, mushrooms, black olives

Prix nets, service compris. La maison n'accepte pas le paiement par chèque.

Net prices, service included.

KIDS' MENU (UP TO 12 YEARS)

| | | |
|---|---|-------------|
| À choisir parmi les plats suivants | <i>Choose from the following dishes</i> | 13 € |
| Filet de poulet rôti au four, frites | <i>Roasted chicken, french fries</i> | |
| Filet de daurade, riz thaï | <i>Sea bream, thai rice</i> | |
| Linguine tomate basilic | <i>Linguine tomato basil</i> | |
| 1 sirop à l'eau, 1 boule de glace | <i>1 water with syrup, 1 scoop of ice cream</i> | |

DESSERTS

CÔTÉ GOURMANDISE ET DESSERTS DU PATISSIER

| | |
|--|----------------|
| Yaourt glacé nature | 7,50 € |
| <i>Frozen yogurt</i> | |
| Yaourt glacé et ses fraises | 9,50 € |
| <i>Frozen yogurt with strawberries</i> | |
| Praliné (biscuit aux noisettes, crème pralinée) | 9,50 € |
| <i>Praliné (hazelnut biscuit, praline cream)</i> | |
| Cheesecake citron confit de fraises | 9,50 € |
| <i>Lemon cheesecake</i> | |
| Tarte au citron meringuée | 9,50 € |
| <i>Meringue lemon pie</i> | |
| Tourte de blettes sucrée | 9,50 € |
| <i>Sweetened chard pie</i> | |
| La grande assiette de fruits frais | 21 € |
| <i>Large fresh fruit plate</i> | |
| Café gourmand | 11,50 € |
| <i>Coffee miniardises</i> | |
| Champagne gourmand | 21 € |
| <i>Champagne miniardises</i> | |

LES COUPES À 11,50€ ICE CREAM SPECIALTIES

| | |
|----------------------------------|--|
| Pêche Melba | <i>Vanilla ice cream, peach, raspberry sauce, almond, whipped cream</i> |
| Banana Split | <i>Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, banana and chocolate sauce</i> |
| Chocolat et Café Liégeois | <i>Vanilla and chocolate ice cream, chocolate, whipped cream Vanilla and coffee ice cream, coffee, whipped cream</i> |
| Dame Blanche | <i>Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream</i> |

COUPES DE GLACES ET SORBETS 1 BOULE 3,50 €, 2 À 6,00€, 3 À 8,50€ ICE CREAM

| | | |
|------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Vanille Bourbon | Chocolat Pur Cacao | Sorbet Fraise |
| <i>Vanilla Bourbon</i> | <i>Pure Cacao Chocolate</i> | <i>Strawberry Sorbet</i> |
| Café Express | Pistache | Sorbet Mangue |
| <i>Coffee</i> | <i>Pistachio</i> | <i>Mango Sorbet</i> |
| Rhum Raisins | Noix de coco | Sorbet Citron |
| <i>Rum raisin</i> | <i>Coconut</i> | <i>Lemon Sorbet</i> |

*Prix nets, service compris. La maison n'accepte pas le paiement par chèque.
Net prices, service included.*