

# BELLA BAY

RESTAURANT | SALON DE THÉ

**BELLA BAY, c'est la nouvelle enseigne du tout nouveau restaurant bar et salon de thé des Galeries Lafayette Nice Masséna.**

Nouvelle enseigne, nouvelle carte, nouveau style... Après trois mois de travaux les gourmets Niçois ont comme nouveau repère l'adresse du 6 avenue Jean Médecin !!

Situé au 4<sup>ème</sup> étage, espace Lafayette Maison, le restaurant s'étend sur plus de 200m<sup>2</sup> offrant ainsi près de 110 places assises avec une vue unique sur la célèbre place Masséna pour une pause détente assurée.

Le concept reprend les codes de l'architecture d'origine en retrouvant des volumes lumineux et aérés, avec emploi de matériaux nobles et authentiques comme les sols en parquets de chêne et les marbres du mobilier.

Dans l'aspect des grands magasins, l'angle avec son échappée mer a été traité en rotonde pour créer une véritable atmosphère avec des banquettes généreuses garnies de coussins multiples et des fauteuils en velours.

L'objectif, devenir «*LE LIEU*» à découvrir ou à redécouvrir au travers d'un établissement où le maître mot est le bien être «*se sentir un peu chez soi*».

**BELLA BAY** restaurant-salon de thé met l'accent sur un confort chic et décontracté.

Au menu, du frais, du fait maison le tout orchestré par une nouvelle équipe dirigé par son nouvel exploitant **STEPHANE SIMON** accompagné de son directeur **Joseph Russo** et par le chef de cuisine **Dimitri Letranchant**

L'offre culinaire propose une cuisine entre brasserie et bistrot chic. Pour vos repas quotidiens, il est proposé un plat du jour à 14.90€ et une formule avec dessert à 22.00€

Mais les propositions ne s'arrêtent pas là, le chef Dimitri Letranchant a composé une carte où se mêle des recettes goûteuses créées spécialement pour le plaisir des papilles...



A tester impérativement sa salade Niçoise revisitée au thon frais juste snacker, une dégustation de saumon gravlax mariné avec soin, un foie gras mi-cuit maison accompagné d'une compotée d'oignons rouges, 2 poke bowl quinoa et légumes frais. Une déclinaison de tartines chaudes servit avec un mesclun de salade pour un repas équilibré.

Et puis des incontournables comme le traditionnel club sandwich, les tartares de bœuf et saumon frais (*ici d'ailleurs les tartares sont hachés sur place tous les matins !!*). Un assortiment de burger, le traditionnel, le montagnard, le foie gras et un burger de la mer au dos de cabillaud pour compléter l'offre végétarienne.

Et pour finir le parcours salé, un osso bucco et ses linguines fraîches au jus de viande et zestes d'orange, un pavé de saumon rôti et son écrasé de pomme de terre ou encore un filet de loup de nos côtes sauce piperade et légumes de saison. Coté sucrée, comment ne pas s'attarder sur la magnifique vitrine pâtisserie exposée au centre de la salle du restaurant.

Comme l'explique si bien le nouveau dirigeant :

## STEPHANE SIMON

*« Quoi de plus beau que d'exposer nos créations sucrées, j'ai une formation pâtisserie et un amour tout particulier pour le chocolat, j'ai donc souhaité mettre au cœur de cet espace de la « gourmandise ».*

Nos desserts seront proposés à chaque client au travers d'une présentation sur plateaux puis dressé sur assiette par notre équipe en salle.

L'activité salon de thé est un moment important dans la journée, c'est pourquoi nous attachons une grande importance à sa mise en valeur. Pour les boissons infusées, nous avons d'ailleurs sélectionné un partenaire de choix puisque nous servons du thé *Mariages & Frères, célèbre maison Parisienne fondée en 1854.*

A noter que tous les desserts sont disponibles en vente à emporter !!!

Coté boissons, dans la continuité de son desk d'accueil une vitrine réfrigérée habillée aux couleurs pastels contenant un large assortiment de légumes frais et fruits entiers vous seront proposés pour une confection par le barman de divers jus detox, cocktails, smoothies et autres milkshakes:

### DES JUS DÉTOX :

Le green : concombre/pomme/menthe.

Le véritable ACE : orange/carotte/citron, ...

### DES COCKTAILS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Le Spring break : ananas/passion/mangue/orange

Le summer : orange/banane/fraise, ...

### DES SMOOTHIES :

Le red kiss : fraise/framboise/myrtille/lait/miel

L'energy : banane/dattes/lait/sirop de vanille, ...

### DES MILKSHAKES :

Le tagada : glace fraise/fraise tagada/lait chantilly

Le bananoreo : glace banane/lait/biscuit Oreo/chantilly/sauce chocolat, ...

Et pour les vins et alcools, un large choix de vins au verre a été sélectionné, ici toutes les régions sont mise à l'honneur !!!

A noter que son bar et son arrière bar ont été traité et imaginé après une grande réflexion avec notamment une escalier rétroéclairé mettant en avant plus de 60 bouteilles de différents gin, whisky rare, vodka et autres rhums. Envie de déjeuner ou prendre un verre, un café au comptoir ??

*C'est possible, les 8 fauteuils hauts sont là pour ça !!*

Et pour finir, la clientèle d'affaire n'a pas été oublié, un espace semi privé vous est réservé avec une grande table en marbre blanc pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes.



## BELLA BAY

RESTAURANT | SALON DE THÉ

6 AVENUE JEAN MÉDECIN - 06000 NICE  
04 93 62 24 92 - contact@bella-bay.fr

BELLA-BAY.FR

f @bellabay\_nice

DU LUNDI AU SAMEDI DE 9H30 À 20H00  
ET LE DIMANCHE DE 11H À 20H00

