



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 et jours fériés
de 11h30 à 15h30*

Live music - 32€/pers.

MENU ENFANTS (-11ans) 13,00€

SAUMON FRAIS ou POULET CRISPY
Frites ou légumes du moment

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



*Découvrez notre menu sur votre smartphone !
Translation available in all languages.*



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 BIO			6.90€
<i>Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, ACE, Fraise/Framboise 25 cl</i>			
SUPLÉMENT 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 PROVENCEALE 33cl		8.00€
CORONA 33cl		8.00€
DESPERADOS 33cl		8.00€



À DÉGUSTER SEUL OU À DEUX

GUACAMOLE AU CITRON DE PAYS ET CROUSTILLES DE PAIN GRILLÉ 18.00€
Écrasé d'avocat, oignon rouge, coriandre, jus de citron, espelette
Mashed avocado, red onion, coriander, lemon juice

DÉGUSTATION DE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH, ET ZESTE D'AGRUMES 20.00€
Gravlax à l'aneth et son pain toasté, beurre demi-sel
Dill Gravlax and toasted bread, citrus zest, half-salt butter

HOUMOUS LIBANAIS & CROUSTILLES DE PAIN GRILLÉ 18.00€
Houmous libanais & croustilles de pain grillé
Lebanese hummus & toasted bread

LE COIN DES SALADES

TATAKI DE THON AUX SÉSAMES & LÉGUMES CROQUANTS 19.00€
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 21.00€
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 19.00€
Salade romaine, pétales de parmigiano reggiano, croutons et notre sauce maison
Caesar salad with corn flakes, roman salad, petals of parmigiano 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 (*Tuber Aestivum*) ET POULET RÔTI 23.00€

BURGER À LA TRUFFE D'ÉTÉ (*Tuber Aestivum*) ET SES FRITES FRAÎCHES 24.00€

Steak hâché de boeuf maison, crème fromagère à la truffe d'été, salade iceberg, tomate
Chopped steak, summer truffle cheese cream, iceberg salad, tomato

RAVIOLES DE ROYANS, CRÈME DE PARMESAN À LA TRUFFE D'ÉTÉ (*Tuber Aestivum*) 22.00€

Chiffonade de jambon sec et croustilles de pain grillé
Dried ham chiffonade and toasted bread chips

RISOTTO À LA TRUFFE D'ÉTÉ (*Tuber Aestivum*) ET SES PÉTALES DE PARMESAN 22.00€

Risotto à la truffe d'été, pétales de parmesan, tomates cerises confites
Summer truffle risotto, parmesan petals, candied cherry tomatoes

LES INCONTURNABLES

CROQUE MONSIEUR «BELLA BAY» bouquet de salade 17.00€

CROQUE MADAME AVEC OEUF À CHEVAL mesclun du pays Niçois 18.00€

LE TRADITIONNEL CLUB SANDWICH GRILLÉ AU POULET 23.00€

Club sandwich with grilled chicken

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE OU POÊLÉ (+1€) 19.00€

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE 21.00€

Pesto, tomates séchées, zeste de citron, pignons de pin
Beef tartar italian style with pesto, tomato and lemon zest, pine pinions

TARTARE DE SAUMON FRAIS 23.00€

Tomates séchées, zeste de citron, pignons de pin, échalotte, cébette
Fresh salmon tartar, tomato and lemon zest, pine pinion

LES BURGERS ET FRITES FRAÎCHES



LE TRADITION <i>Steak hâché de boeuf maison, salade romaine, tomate, sauce Maison</i> <i>Chopped steak, iceberg salad, tomato, homemade sauce</i>	19.00€
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>	20.00€
LE FROMAGÉ <i>Steak hâché de boeuf maison, cheddar, salade romaine, tomate, sauce Maison</i> <i>Chopped steak, cheddar, iceberg salad, tomato, homemade sauce</i>	20.00€
BURGER DE LA MER <i>Dos de cabillaud, salade romaine, tomate, sauce Maison</i> <i>Cod fillet, iceberg salad, tomato, homemade sauce</i>	22.00€

LES VIANDES ET POISSONS FRAIS

FILET DE SAINT PIERRE RÔTI, SAUCE FENOUIL <i>Légumes de saison, purée de pomme de terre</i> <i>Roasted Saint Pierre fillet, fennel sauce, seasonal vegetables and mashed potatoes</i>	24.00€
FILET DE LOUP SNACKÉ, SAUCE CITRON FRAIS <i>Légumes de saison, purée de pomme de terre</i> <i>Sea bass fillet snacked, fresh lemon sauce, seasonal vegetables and mashed potatoes</i>	24.00€
FILET DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE VERT <i>Légumes de saison, purée de pomme de terre</i> <i>Beef fillet with green pepper sauce, seasonal vegetables and mashed potatoes</i>	26.00€
TAGLIATA DE BOEUF, ROQUETTE DU PAYS NICOIS, COPEAUX DE PARMESAN <i>Câpres fraîches et frites maison</i> <i>Fresh capers and homemade fries</i>	23.00€
VITELLO TONNATO, COEUR DE SUCRINE, TOMATES CONFITES & FRITES FRAÎCHES <i>Vitello tonnato, coeur de sucrine, tomates confites & frites maison</i> <i>Vitello Tonnato, sucrine heart, candied tomatoes and homemade fries</i>	23.00€

NOS CHAMPAGNES Verre 75 cl

PROSECCO 9.50€ 39.00€

CHARLES MIGNON coupe, bouteille 12.00€ 55.00€

DEUTZ 70.00€

MOËT & CHANDON IMPERIAL 80.00€

MOËT & CHANDON
IMPERIAL ROSÉ 90.00€

R RUINART BRUT 95.00€

RUINART BLANC DE BLANC 145.00€

R RUINART ROSÉ 145.00€

DOM PÉRIGNON 330.00€

NOS VINS BLANCS Verre 75 cl

LES DIVINES RESTANQUES 6.50€ 29.00€
CÔTEAUX VAROIS

DOMAINE DE SAINT-ROMBLE 9.00€ 49.00€
SANCERRE

DOMAINE FIUMICICOLI 9.00€ 49.00€
SARTÈNE BIO

POUILLY FUMÉ 9.50€ 54.00€
DOMAINE MALTAVERNE

MONBAZILLAC BAJAC 9.00€ 46.00€

PETIT CHABLIS 9.50€ 54.00€
MAISON ROPITEAU



NOS VINS ROSÉS

Verre

75 cl

NOS VINS ROUGES

Verre

75 cl

LES DIVINES RESTANQUES

6.50€

29.00€

CÔTEAUX VAROIS

LES DIVINES RESTANQUES

6,50€

29.00€

CÔTEAUX VAROIS

CHÂTEAU DOMAZAN

8.00€

40.00€

CÔTES DU RHÔNE

SAUMUR CHAMPIGNY

8.00€

40.00€

LES HAUTES VIGNES

DOMAINE FIUMICICOLI

9.00€

49.00€

SARTÈNE BIO

DOMAINE FIUMICICOLI

9.00€

49.00€

SARTÈNE BIO

CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE

9.00€

49.00€

ST ÉMILION

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

49.00€

«LAMPE DE MÉDUSE» CRU CLASSÉ

HAUTES CÔTES DE BEAUNE

49.00€

CHÂTEAU DE MERCEY

HAUTES CÔTES DE NUITS

49.00€

JEAN-CLAUDE BOISSET BIO 2017

CHÂTEAU POTENSAC

59.00€

MÉDOC 2021

CHÂTEAU MINUTY OR

55.00€

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU ORMES DE PEZ

59.00€

ST ESTÈPHE 2022

PETIT FIGEAC ST ÉMILION

82.00€

ST EMILION GRAND CRU 2014

CHÂTEAU GISOURS

120.00€

GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX 2014

DOMAINE D'OTT

65.00€

CÔTES DE PROVENCE

VOSNE ROMANÉE

110.00€

LES CHAMPS PERDRIX -

DOMAINE BRUNO CLAIR 2016



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 <i>4 cl</i>	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