

MENU



APERITIF

Joels 7,95
Savoureux petit poisson, mangé entier, sauce tartare maison

Houmous (V, G,) 8,45
Purée de pois chiches servie avec des légumes et tortilla

Mozzarella (V) 8,45
*bâtonnets de mozzarella et confiture de piment maison:
Sweet Chili Jam*

ENTRÉES

Œufs Royale 9.95
œuf poché et saumon fume sur muffin et sauce hollandaise

Haggis Bon Bons 10.95
*Panse de brebis farcie bon bons écossais fait maison avec
une mayonnaise au whisky maison*

Suggestion

Carpaccio de boeuf 11,95
*boeuf limousin avec roquette, copeaux de parmesan,
balsamique, huile d'olive et citron.
Avec frites 16,00*

Smoked Salmon 10.95
*saumon fumé écossais avec une sauce à la betterave et au
raifort*

Pâté de campagne 9.45
Pâté de campagne et chutney maison

CÔTÉS

Fait Maison Frites (Ve, G) 4,50
Un panier de frites maison de Bella

PLATS

Suggestion

Large Fish & Chips 18,95
*130g/150g églefin recette traditionnelle anglaise,
maison frites, maison petits pois et maison sauce tartare*

Œufs écossais 17,95
*Œuf à la coque enveloppé dans de la chair de
saucisse de porc, enrobé de chapelure fait maison
servi avec salade, frites maison et piccalilli maison*

Scampi & Chips 18,95
*Queue de crevettes panées, salade et maison frites avec
mayonnaise à l'ail maison*

Bella's Cheeseburger 16.95
*180g boeuf steak haché fait maison. Servi avec fromage
cheddar tomate, laitue, oignon rouge, sauce burger et
ketchup avec frites et coleslaw maison.*

FORMULE

*plat : 16,95
entrée + plat ou plat + dessert : 24.95
entrée + plat + dessert : 28,95*

ENTRÉES

Pâté de campagne
Buffalo blaze veggie sticks (Ve)

PLATS

Petit "Fish & Chips"
Dahl de Lentilles Rouges (Ve)

DESSERT

Gateaux au choix
Boules de glace/sorbet au choix x 2
*Sorbet: Fruit de la Passion, Noix de Coco, Fruits Rouge
ou Pamplemousse
Glace: Menthe chocolat, Praline, Yaout Malo
ou Pruneau armagnac*

DESSERTS

Demandez à votre serveur
le choix de gâteaux a partir de 6,95

Suggestion

Café Calvados 12,95

Espresso, calvados et pomme en pâte d'amande avec un centre de calvados liquide. Contient de l'alcool

Café ou thé gourmand 8,95

café ou thé et une sélection de mini gourmandise fait maison, avec chocolat chaud, latte ou cappucino + 1,50

SCONE x 1 6,45

1 x Scone maison (nature, cerise ou raisins secs) confiture (fraise, cerise, framboise ou orange) & beurre ou crème.

SCONE x 2 12,45

2 x Scone maison (nature, cerise ou raisins secs) confiture (fraise, cerise, framboise ou orange) & beurre ou crème.

À BASE DE PLANTES



APERITIF

Houmous (V, Ve, G) 8.45

Purée de pois chiches servie avec des légumes et tortilla

ENTREE

Mini Pain Plat du Jardin (V, Ve) 11.95

petits pois écrasés, artichauts, radis sur une pain plat aux herbes

Buffalo Blaze Veggie Sticks (V, Ve) 9.50

bâtonnets de légumes végétaliens, carottes, brocolis et maïs servis avec une sauce buffalo végane maison

Suggestion du Chef 9.95 petits pois et champignons

Aromatisé à l'ail et au citron, le mélange de pois écrasés est léger et parfumé et constitue une délicieuse base pour les champignons à l'ail, sur toast

Bella's Bliss Nourish Bowl (V, Ve, G) Grande 15,95 Petit 11,95

un ensemble sain de couscous, un mélange de légumineuses, de légumes colorés, de houmous, d'avocat crémeux et d'oignons, couronné d'une vinaigrette piquante

WAFFLES & GLACE

WAFFLE Plain 7.95

Gaufre scandinave légèrement saupoudrée de sucre glace

WAFFLE Chocolat 11,95

Gaufre scandinave avec glace chocolat menthe, sauce chocolat et crème maison

WAFFLE Fruitée 11,95

Gaufre scandinave avec glace de fruits rouges, fruit coulis et crème maison

Sorbet & Glace

Sorbet: Fruit de la Passion, Noix de Coco, Fruits Rouge ou Pamplemousse

Glace: Menthe chocolat, Praline, Yaout Malo ou Pruneau armagnac

Ben & Jerry's:

Chocolate Fudge Brownie

Cookie Dough

1 boule : 3,00 2 boule: 4,50 3 boule : 6,50

PLATS

Dahl de Lentilles Rouges (V, Ve, G) 18,95

Lentilles rouges légèrement épicées dans une sauce crémeuse à la noix de coco avec riz

Bella's végétal (V, Ve) 17,95

Steak végétal & gourmand (100% végétal, vegan, sans gluten) Servi avec tomate, laitue, oignon rouge, ketchup avec frites et coleslaw maison. végane pain. fromage végétalien

Bella's Végétarien (V) 16,95

Steak végétal & gourmand (100% végétal, vegan, sans gluten) Servi avec tomate, laitue, oignon rouge, ketchup avec frites et coleslaw maison. cheddar, bun brioche

DESSERT

Gateaux aux choix (V, Ve) a partir de 6,95

Choix de gâteau, fraîchement préparé tous les jours, vegan et sans gluten options

Doughlicious dream delight (V, Ve) 8.50

crème glacée à la pâte à biscuits, crème glacée au brownie au fondant au chocolat, sauce au chocolat et crème fouettée.

Sorbet (V, Ve)

Sorbet: Fruit de la Passion, Noix de Coco, Fruits Rouge ou Pamplemousse

un boule : 2,50, deux boule: 4,50, trois boule : 6,50
Vegan chantilly 1,00

BRUNCH

Samedi et Dimanche



ŒUFS POCHÉS

Oeuf Florentine (V)	9,95
<i>1x œuf poché et épinard sur muffin et sauce hollandaise</i>	
Oeuf Royale	9,95
<i>1x œuf poché et saumon fumé écossais sur muffin et sauce hollandaise</i>	
Oeuf Bénédictine	9,95
<i>1 x œuf poché et bacon sur muffin et sauce hollandaise</i>	

2 x œufs pochés 15,95

Suggestion



Pain Grille

3.50

2 x Toast, confitures, miel, pâte à tartiner

BRUNCH

Bella's Brunch	27,50
<i>Oeuf poché et saumon fumé sur muffin anglais avec sauce hollandaise.</i>	
<i>bacon salé irlandais, saucisse, Boudin noir irlandais de Clonakilty, haricots blancs sauce tomate & tomate grillée.</i>	
<i>Toast, confitures, miel, pâte à tartiner.</i>	
<i>et servi avec une théière au choix ou un café.</i>	

ou avec chocolat chaud, latte ou cappucino + 1,50

Bella's Végétarien Brunch (V)	27,50
<i>Oeuf poché et épinard sur muffin anglais avec sauce hollandaise.</i>	
<i>saucisse végétarien, pudding végétarien, champignons haricots blancs sauce tomate, tomate grillée.</i>	
<i>Toast, confitures, miel, pâte à tartiner.</i>	
<i>et servi avec une théière au choix ou un café.</i>	

Avec chocolat chaud, latte ou cappucino + 1,50

PETIT-DÉJEUNER ANGLAIS

Petit-déjeuner	15,95
<i>2 x œufs pochés, bacon salé irlandais, saucisse, boudin noir irlandais de clonakilty, champignons, haricots blancs sauce tomate et tomate grillée.</i>	
Petit-déjeuner végétarien (V)	15,95
<i>2 x œuf, saucisse végétarien, pudding végétarien, champignons, haricots blancs sauce tomate et tomate grillée.</i>	

VÉGANE



Bella's Végane Brunch (V, Ve)	27,50
<i>gaufre au fromage et au brocoli.</i>	
<i>saucisse végétarien, pudding végétarien, champignons haricots blancs sauce tomate, tomate grillée.</i>	
<i>Toast, confitures, beurre d'arachide</i>	
<i>et servi avec une théière au choix ou un café.</i>	

Avec chocolat chaud, latte ou cappucino + 1,50

Gaufre au fromage et au brocoli (V, Ve)	13,95
--	-------

Une gaufre végane fromage brocoli, roquette, avocat et yaourt citronné.

Petits pois et champignons sur pain grillé (V, Ve)	12,95
---	-------

Aromatisé à l'ail et au citron, le mélange de pois écrasés est léger et parfumé et constitue une délicieuse base pour les champignons à l'ail, sur toast

BOISSONS

Virgin Mary	7,00
<i>Jus de tomate, sel de céleri, sauce worcestershire, sauce tabasco, sel & poivre</i>	

Suggestion



Bloody Mary

9,00

Vodka 4cl, jus de tomate, sel de céleri, sauce worcestershire, sauce tabasco, sel & poivre

Verre de Champagne 15cl	9,00
Jus de Fruits	4,95

AFTERNOON TEA



SCONES

Scone (V) 6,45

1 x Scone maison (nature, cerise ou raisins secs) confiture (fraise, cerise, framboise ou orange) & beurre ou crème.
(boisson non comprise)

Deux Scones (V) 12,00

2 x Scone maison (nature, cerise ou raisins secs) confiture (fraise, cerise, framboise ou orange) & beurre ou crème.
(boisson non comprise)

Suggestion

Bella's Cream Tea 14.50

2 x Scone maison (nature, cerise ou raisins secs) confiture (fraise, cerise, framboise ou orange) & beurre ou crème. thé au choix ou avec chocolat chaud, latte ou cappucino + 1,50

CAKES

Gateaux a partir de 6,95

Demandez à votre serveur le choix de gateaux

Café ou thé gourmand 8,95

café ou thé et une sélection de mini gourmandise fait maison.
avec chocolat chaud, latte ou cappucino + 1,50

WAFFLE Plain 7.95

Gaufre scandinave légèrement saupoudrée de sucre glace

WAFFLE Chocolat 11,95

Gaufre scandinave avec glace chocolat menthe, sauce chocolat et crème maison

WAFFLE Fruitée 11,95

Gaufre scandinave avec glace de fruits rouges, fruit coulis et crème maison

AFTERNOON TEA

Suggestion

Champagne Afternoon Tea 29,95

Élevez votre après-midi avec Bella's Afternoon Thé - une expérience exquise servie avec une coupe de champagne !

Commencez votre voyage avec notre délicieuse sélection de sandwiches, un scone maison avec de la crème ou du beurre et de la confiture et notre pièce de résistance, une sélection de gâteaux miniatures faits maison.

avec chocolat chaud, latte ou cappucino + 1,50

Bella's Afternoon Tea 24,95

Commencez votre voyage avec notre délicieuse sélection de sandwiches, un scone maison avec de la crème ou du beurre et de la confiture et notre pièce de résistance, une sélection de gâteaux miniatures faits maison.

avec chocolat chaud, latte ou cappucino + 1,50

Bella's Petit Afternoon Tea 15,50

Pour nos plus jeunes hôtes de moins de 12 ans
Sélection de sandwich : nutella, confiture ou jambon.

Un scone maison avec confiture et crème ou beurre.
Sélection de gâteaux miniatures.

Un choix de boisson: thé au choix ou petit chocolat chaud ou soft

Allergies

Avez-vous des?

Veillez en informer votre serveur avant de commander, Merci!

TEA



BLACK/NOIR

4,25

MIDNIGHT BLUE EARL GREY

un thé noir Assam d'Inde du Sud, relevé d'un arôme naturel et de délicates fleurs de bleuet. **Saveur: Bergamote**

LADY BELLA'S

Lady Bella's Signature thé, un thé noir Ceylan, Inde du Sud, Chine, avec des notes exotiques de mangue, des pétales de rose délicats et une touche d'ananas sucré.

Saveur: Mangue - Rose

SPICED CHAI TEA

un mélange robuste de thé noir Ceylan, Inde du Sud, Chine, avec des épices de cannelle, anis, gingembre, fenouil, clou de girofle, et cardamome.

Thé NOIR ANGLAIS

Yorkshire OU PG Tips

Suggestion

5,25

Spiced Chai Thé Latte

Les saveurs audacieuses du thé épiced Chai avec la richesse crémeuse du lait vapeur.

WHITE/BLANC

4,25

WHITE DRAGON

un mélange subtil de thé vert Chun Mee, thé blanc Pai Mu Tan, fruits exotiques et notes florales avec une touche de fraise et cerise.

GREEN/VERT

4,25

GREEN DRAGON

un thé vert rafraîchissant avec des notes délicates de framboise et de violette.

Saveur: Violette - Framboise

OOLONG

4,25

OOLONG TRANQUILITEA

un Oolong chinois avec des nuances de grenade et de pêche, agrémenté de papaye, baie de goji, figue et fleurs délicates.

Saveur: Grenade - Pêche

ROOIBOS

4,25

ROOIBOS ORANGE & CARROT

une infusion Rooibos super grade et riche en carottes et écorces d'orange

Saveur: Orange - Carrot

INFUSIONS

FRUITÉES DOUCES

4,25

SUNRISE MANGO

Saveur: Mangue - Agrumes

SUNSET FLAMINGO

Saveur: Fraise - Pêche - Ananas

SUPER BERRY

Saveur: Purée de fruits rouges

LEMON & GINGER ZING

Saveur: Citron - Gingembre

LIQOURICE & PEPPERMINT ZEN

Saveur: Réglisse - Menthe poivrée

APPLE & CINNAMON BLISS

Saveur: Pomme - Cannelle

Tisanes

4,50

BIO Bien-être...from Bagnoles de l'Orne

BONJOUR...

est un délicieux mélange de thé avec la saveur dominante de la fleur de sureau, offrant un goût subtilement floral et raffiné. **Saveur: Fleurs de sureau**

BLISSFUL CALM...

Un mélange apaisant avec de la verveine, de la valériane et des arômes naturels de fruits. **Saveur: Orange - Mandarine**

WITH LOVE...

est un thé tendre aux saveurs de fraise et framboise, alliant ortie, maté vert, thé Pu Erh, carotte, et arômes naturels.

Saveur: Fraise - Framboise

TRIM & FIT...

un mélange équilibré de datte, verveine, écorces d'orange, passiflore, noisette, arômes de pamplemousse et bergamote.

Saveur: Mangue - Rose

MINTY FRESH...

100% feuilles de menthe poivrée pure pour une fraîcheur intense.

Saveur: menthe poivrée

SWEET DREAMS...

une infusion douce avec une harmonie de dattes, pomme, mélisse, camomille, verveine entière, pêche, citron et une touche de lavande pour des nuits paisibles.

Saveur: Pêche - Citron

DRINKS



CAFÉ & LATTE

CAFÉ RISTRETTO	2,00
CAFÉ NOISETTE	2,40
CAFÉ ESPRESSO	2,20
CAFÉ ESPRESSO DOUBLE	4,20
CAFÉ ALLONGÉ	3,00
CAFÉ CRÈME	3,80
CAFÉ CAPPUCINO	4.50
CAFÉ LATTE	5.00

Suggestion  **8,00**

Bella's Irish Cafe

Double espresso, whisky irlandais, sirop de sucre de canne, crème

CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT CHAUD	4,50
<i>Classic chocolat chaud</i>	
BELLA'S CHOCOLAT CHAUD	5,50
<i>Bella's chocolat chaud, creme fouettee et guimauves</i>	
CHOCOLAT CHAUD FRUITY RUBY	5,50
<i>Ruby chocolat chaud, creme fouettee et guimauves</i>	
CHOCOLAT CHAUD BLANC	5,50
<i>Blanc chocolat chaud, creme fouettee et guimauves</i>	
CUILLÈRE À CHOCOLAT CHAUD	5,50
<i>Fait Maison chocolat lait, guimauve, lait chaud</i>	
BELLA'S FORET NOIR	6,00
<i>Chocolat chaud, sirop de kirsche (15%), creme, cerise amarena</i>	

Suggestion  **4,50**

DIABLO

Limonade & Sirop au choix: Peche, Grenadine, Menthe, Cassis, Citron, Fraise, Framboise

SOFT

LIMONADE 33CL	4,50
ORANGINA 33CL	4,50
COCA COLA/COCA ZERO 33CL	4,50
LIPTONS ICED TEA 33CL	4,50
SCHWEPPE AGRUM 33CL	4,50

JUS & EAU

JUS DE FRUITS 25CL	
ORANGE, TOMATE, ABRICOT	4,95
PERRIER 33CL	4.50
EAU 50CL: VITTEL, BADOIT OU SAN	
PELLEGRINO	5,50

0.0% & MOCKTAILS

Suggestion  **7,50**
VIRGIN COSMOPOLITAN

jus de canneberge, jus d'orange, citron vert, eau pétillante

G & T 0/0% **7,50**

Gordon's 0.0& Gin and Fever Tree Tonic

VIRGIN MARY **7,50**

Jus de tomate, sel de céleri, sauce worcestershire, sauce tabasco, sel & poivre

COCKTAILS & KIR



COCKTAILS

BELLA'S BRAMBLE	8.50
<i>Bombay Bramble Gin, mure, cassis, tonic et tranche de citron</i>	
AMERICANO	8.50
<i>Campari, Martini, garni d'une tranche de citron</i>	
BELLA'S LONDON	8.50
<i>Beefeater Blood Orange Gin, jus d'orange, limonade et tranche d'orange</i>	
COSMOPOLITAN	8.50
<i>Vodka, Triple sec, jus de canneberge, citron vert et tranche de citron vert</i>	
G & THÉ	8.50
<i>Hendrick's Gin, Super Berry The & Tonic</i>	

Suggestion  **8,50**

BELLAS BOURBON

Jack Daniels, Abricot, jus d'orange, grenadine et tranche de citron

KIR

KIR	6,00
<i>12cl Vin (creme de cassis, mur ou peche)</i>	
KIR NORMANDIE	7,50
<i>12cl Calvados Hors d'Age, creme de cassis, Cidre Normandie</i>	
KIR ROYALE	9,50
<i>12cl Champagne (creme de cassis, mur ou peche)</i>	

DIGESTIFS

COGNAC VSOP 40	7,00
GRAND MARNIER	7,00
CALVADOS HORS D'AGE	7,00
COINTREAU	7,00
GET 27	6,00
ARMAGNAC	6,00

APERITIFS

RICARD 4CL	4,50
MARTINI (ROSSO, BIANCO) 4CL	5,50
SUZE 4CL	5,00
SUZE CASSIS 5CL	5,50
PORTO 5CL	5,00
GIN & FEVER TREE TONIC 4CL	7,50

BIERRE

BECKS 25CL	4,75
BECKS 50CL	8,50
LEFFE BLONDE 25CL	5,00
LEFFE BLONDE 50CL	9,50
BIERE ANGLAIS 50 CL	8,50
JUPLIER 0.0% 25CL	4,50

Biere Anglais  **8,50**

Boutielle de Biere 50cl

Demandez au serveur la disponilite.

WHISKY

JACK DANIELS 4CL	7,00
JOHNNIE WALKER BLACK 4CL	7,50
GLENFIDDICH 12 ANS 4 CL	8,00
JAMESONS IRISH	8,50
TALISKER 4CL	9,00
ABERLOUR 10 ANS 4CL	8,00

VIN & PETILLANTS



VIN AU CARAFE

Verre 15cl	4,50
Carafe 25cl	7,50
Carafe 50cl	13,50

Blanc

Pays d'OC Sauvignon Ribeaupierre

Rose

Pays d'OC Syrah Ribeaupierre

Rouge

Merlot Pays d'OC Ribeaupierre

PETILLANTS

CREMANT DE LOIRE 75CL	25,00
<i>Verre 12cl 7,50</i>	
CHAMPAGNE 75CL	40,00
<i>Verre 12cl 9,50</i>	

CIDRE DE NORMANDIE

la ferme cidricole du champ de la vallée - ADRIEN SALLARD - La Ferté-Macé

LE TERROIR 75CL	18,00
<i>Cidre brut 5.2%</i>	
LE FRUITE 75CL	18,00
<i>Cidre brut 5.0%</i>	
L'EXTRA-BRUT 75CL	18,00
<i>Cidre brut 5.0%</i>	

VIN BLANC

TOURAIN 75CL	19,00
<i>Sauvignon AOP</i>	
CHABLIS 75CL	32,50
<i>Chablis AOP</i>	

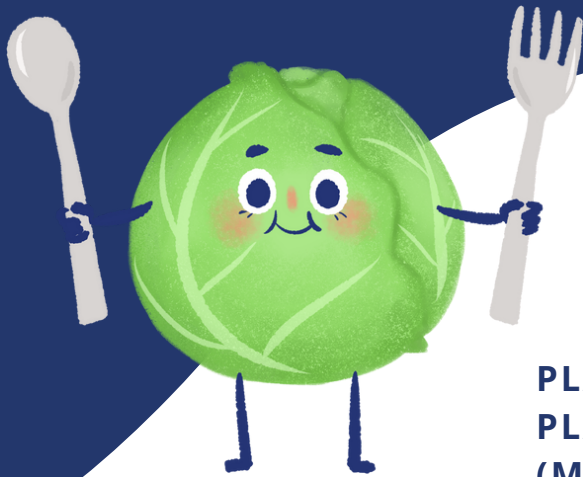
VIN ROSE

CABERNET D'ANJOU 75CL	19,00
<i>Pays val de Loire IGP</i>	
MASTEREL GRAND RESERVE 75CL	23,00
<i>Cotes de Provence AOP</i>	

VIN ROUGE

BELLA'S VIN DU MOIS 75CL	19,00
<i>Voir le tableau pour plus de detail</i>	
CHATEAU LA BRETONNIERE 75CL	23,00
<i>Blaye-Cotes de Bordeaux ABP</i>	

LE TERROIR VERRE 25CL	6,50
<i>Cidre brut 5.2%</i>	
LE FRUITE VERRE 25CL	6,50
<i>Cidre brut 5.0%</i>	
L'EXTRA-BRUT 25CL	6,50
<i>Cidre brut 5.0%</i>	



MENU ENFANT

PLAT, DESSERT & BOISSON 14,50
PLAT SEULEMENT 9,95
(MOINS 12 ANS)

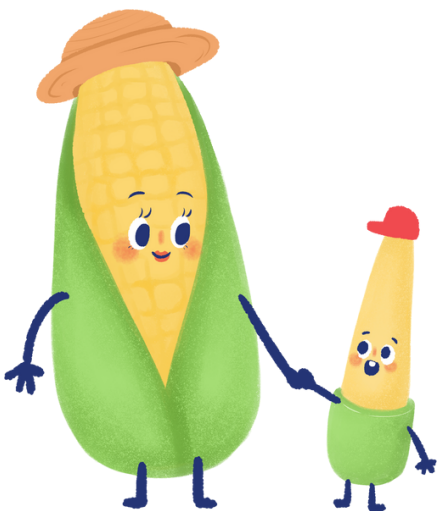


PLAT

Petit "Fish & Chips"
Mozzarella Sticks & Frites
Nuggets de poulet & Frites

CHOISIR UN CÔTÉ

Petit Salad
Petit Pois
Haricot Vert Sauce Tomate
Coleslaw



DESSERT

Gateau au choix ou
Boule de glace ou Sorbet
Sorbet & Glace

Sorbet: Fruit de la Passion, Noix de Coco, Fruits
Rouge ou Pamplemousse

Glace: Menthe chocolat, Praline, Yaout Malo

Ben & Jerry's:
Chocolate Fudge Brownie
Cookie Dough

BOISSON

Eau & Sirop:
fraise, menthe, grenadine,
cassis, pêche, citron ou
framboise

