

POUR DÉBUTER

Assortiment de charcuterie ibérique | 15,00 €

Duo Paleta - Fromage | 15,00 €

Duo Jambon - Fromage | 17,00 €

Duo tarama - légumes | 15,00 €

Tartare de saumon frais | 16,00 €

Tartare de saumon fumé | 19,00 €

Saumon fumé Prestige | 24,00 €

Trilogie sardinas - ventrèche - anchois | 22,00 €

Foie gras maison nature | 24,00 €

Foie gras maison à la truffe | 29,00 €



LES SALADES

Tomates - feta (vinaigre de grenade) | 12,00 €

Salade fraîcheur | 17,00 €

Salade, tomates, mini coeurs d'artichauts, poivrons piquillos, olives, ail doux

Salade de la casa | 19,00 €

Salade, tomates, anchois fumés, féta, olives gordal

Salade & croquetas | 21,00 €

PLATS

Burger Bellota-Bellota* | 24,00 €

Steak de bœuf charolais, paleta ou cecina, fromage de brebis, tomates, salade, sauce Bellota Bellota, accompagné de patatas bravas sauce queso et salade

Burger Poulet crispy | 24,00 €

Poulet croustillant, fromage de brebis, tomates, salade, sauce queso, accompagné de patatas bravas sauce queso et salade

Solomillo (filet mignon de porc ibérique) | 29,00 €

Accompagnement au choix

Porc ibérique du moment (pluma, ribs, presa) | 30,00 €

Accompagnement au choix

Pièce du boucher | 31,00 €

Poire, faux-filet, bavette (suivant arrivage)
Accompagnement au choix

Saumon frais mi-cuit | 29,00 €

Accompagnement au choix

Pavé de saumon fumé | 31,00 €

Accompagnement au choix

Poulpe snacké | 34,00 €

Accompagnement au choix

VOLCANS DE JAMBON



Des assiettes en forme de volcan pour sublimer le meilleur de Bellota-Bellota*. Tous les volcans sont accompagnés de pain toasté et d'écrasé de tomates maison.

Jambon

Bellota-Bellota® Grande Réserve



Cochon ibérique

Classique Medium

44,00 € | 28,00 €

Le roi des jambons, une explosion aromatique

Paleta

Bellota-Bellota® Grande Réserve



Cochon ibérique

Classique Medium

34,00 € | 21,00 €

La patte avant du cochon ibérique, fondante et savoureuse

Jeu de pattes

Bellota-Bellota® Grande Réserve



Cochon ibérique

Classique Medium

39,00 € | 24,00 €

Duo de jambon et paleta Bellota-Bellota*

ACCOMPAGNEMENTS

Patatas bravas | 8,00 €

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive | 8,00 €

Écrasé de pommes de terre aux pépites de chorizo ou jambon | 9,00 €

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe | 9,00 €

Risotto aux pleurotes | 9,00 €

Crèmeux de coquillettes à la truffe | 11,00 €

PLANCHES À PARTAGER

(4-5 personnes)

« Séville » | 44,00 €

Jambon Bellota-Bellota* (paleta ibérique cuite, serrano)
Manchego curado, fromage bleu, comté et membrillo

« Madrid » | 52,00 €

Jambon Bellota-Bellota* (paleta ibérique, serrano)
Chacuterie ibérique (lomo, chorizo, saucisson, fuet, soubressade)
Manchego curado, fromage bleu, comté et membrillo

« Barcelone » | 57,00 €

Jambon Bellota-Bellota* (paleta ibérique, serrano)
Chacuterie ibérique (lomo, chorizo, saucisson, fuet, soubressade)



TAPAS & PINCHOS

Pinchos Clásicos

12,00 € | 18,00 € | 21,00 €
6 pièces | 10 pièces | 12 pièces

Toasts crème de légumes, Toasts rillettes de thon,
Toasts jambon Serrano

Pinchos Gourmet

18,00 € | 27,00 € | 32,00 €
6 pièces | 10 pièces | 12 pièces

Toasts jambon ibérique Bellota-Bellota*, Tarama - blinis x2,
Toasts saumon fumé, Toasts foie gras maison

Tapas à partager

18,00 € | 27,00 € | 32,00 €
6 pièces | 10 pièces | 12 pièces

Croquetas x2, Tortilla & patatas bravas - sauce queso,
Bruschetta, Beignets de calamar



MENU DU MIDI

29 €
(voir ardoise)

Entrée & Plat
ou
Plat & Dessert

FROMAGES

(Accompagnés de pate de coing)

Manche curado (brebis), Comté, Bleu

Petite planche | 17,00 €
Grande planche | 29,00 €



DESSERTS

Pâtisseries GARDEN le traiteur by Sauvage | 10,00 €
Suggestions à l'ardoise

L'île en glace
1 boule | 3,00 €
2 boules | 5,50 €
3 boules | 8,00 €

BOISSONS

(sans alcool)

Eau plate 50cl | 2,00 € 1L | 3,00 €
Eau gazeuse 50cl | 3,00 € 1L | 4,00 €
Perrier 33cl | 3,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Sprite 33cl | 3,50 €
Thé glacé maison 25cl | 4,00 €
Jus de fruits 25cl | 3,00 €

Les boissons chaudes

Espresso / décaféiné | 3,00 €
Double espresso | 4,50 €
Thés & infusions | 4,00 €

VINS & CHAMPAGNES

Blancs :	75cl	Verre
José pariente	31,00 €	9,00 €
Nature exotique (Sauvignon Bio)	34,00	10,00 €
O Chan	44,00 €	
Signature	61,00 €	14,00 €
Avancia Godello	65,00 €	
Coma Blanca	120,00 €	
Rosés :		
Côte de Provence	29,00 €	8,50 €
Minuty Or	50,00 €	
Minuty 281	75,00 €	
Rouges :		
Jours de soleil Bellota Bellota	28,00 €	8,50 €
Terre de vignes Bellota Bellota	28,00 €	8,50 €
Haut en couleur Bellota Bellota	30,00 €	
Fer à cheval Bellota Bellota	31,00 €	
Izadi (Rioja) 37,5cl	26,00 €	
El Gallego Argentino	46,00 €	
Juan Gil 9 Meses	68,00 €	
Allende (Rioja)	110,00 €	
Macon (Rioja)	215,00 €	
Alion (Vega Sicilia)	260,00 €	
Moelleux :		
Nature en fête 50cl	24,00 €	
Moscatel	31,00 €	10,00 €
Pétillant :		
Cava	41,00 €	
Champagnes :		
Jeeper brut grand assemblage	70,00 €	14,00 €
Jeeper brut blanc de blanc grande réserve	90,00 €	
Jeeper brut grand rosé	95,00 €	
Jeeper brut grand cru	120,00 €	
Jean Haton cuvée réserve	85,00 €	
Jean Haton blanc de blanc extra grand cru	110,00 €	

BIÈRES

Estrella Galicia 33cl | 7,00 €
San Miguel 33cl | 6,00 €
Phoenix 33cl | 5,00 €
Fischer 33cl | 5,00 €
Heineken | 6,00 €



Une liste des allergènes est disponible sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération
- Prix nets services compris - 2025

Bellota-Bellota®

Unique à La Réunion



Le meilleur de la gastronomie ibérique