

Il était une fois dans la ville d'Antibes, une rumeur qui circulait sur l'ouverture d'un rooftop prévue courant Juin.



Ce rooftop serait tenu secret par le peuple antibois, cannois et niçois pour le plaisir de se retrouver pendant la période estivale loin du tumulte et de l'agitation touristique de la Côte d'Azur.



Ce lieu unique serait caché de tous mais au centre de toutes les villes dans un univers où se mêlent, végétation luxuriante, couleurs chaudes et tapis Berbère, le temps d'une pause de 18h à 23h durant toute la saison de l'été, du mercredi au samedi.



Le bruit court que la cuisine serait principalement méditerranéenne mixant saveurs du monde et épices orientales, accompagnée d'un bar à cocktails spécialisé en mixologie et où le plaisir gustatif passerait également par les mélodies envoi-vrantes des DJ venus des quatre coins du monde.



Ce lieu préservé où l'origine est à l'honneur s'appellerait « Beldi » (« indigène » en Berbère).

MERCREDI

" Le spectacle aura lieu de 21h30 à 22h30, aucune commande food et boisson ne sera prise pendant le passage des artistes sur scène. "

Merci de votre compréhension, la Direction du Beldi.



FORMULE COMEDY CLUB 49€

Une planche + boisson + spectacle

Boisson : cocktail virgin ou cocktail ou vin ou bière.

Un avocado toast + boisson + spectacle

Boisson : cocktail virgin ou cocktail ou vin ou bière.

NOS PLANCHES

La planche Beldi mixte

Burrata 125 g, prosciutto truffé, Spianata, roquette, Mortadella, sélection de fromages.

La planche fromage de Beldi

Assortiment de fromages AOP*
(en fonction des saisons et arrivage).

La planche orientale

Carpaccio de Bresaola, Pink houmous, assortiment de fromages AOP* (en fonction des saisons et arrivage).

TOAST

Le grand Beldi avocado toast

Pain de campagne, guacamole maison, tomates, oignons rouges, framboises, fraises, œuf mollet.

NOS DESSERTS

Brochettes de chamallow flambées de mon enfance à Tel-Aviv.....10

Quand le climat le permet. Caramel au beurre salé, noisettes.

Crème glacée au chocolat noir.....10

Accompagnée d'huile de truffe.

Crème glacée stracciatella10

Noisettes, caramel beurre salé.

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris.
Notre cuisine ferme ses portes à 22:30.

JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI

ALI BABA ET SES 3 HOUMOUS AU CHOIX

Houmous de pois chiches et effiloché de bœuf15

Pois chiches, effiloché de bœuf mariné 72h,
coriandre, huile d'olive, pop-corn paprika fumé.

Green houmous et pistaches12

Pois chiches, petits pois, basilic, tahina,
graines de sésame noir.

Pink houmous et pop-corn paprika.....12

Pois chiches, betterave, citron jaune,
tahina, graines de sésame noir.

NOTRE SÉLECTION DE NUAGES DE BURRATA

Burrata truffée22

Burrata 125g, crème de truffe,
chiffonnade de Prosciutto truffé, salade.

Burrata et fleur d'agrumes19

Burrata 125gr, carpaccio d'orange et pamplemousse,
fleur de sel d'Himalaya.

Mozzarella di bufala et carpaccio de tomates arc-en-ciel19

Mélange de tomates cœur anciennes,
huile d'olive extra vierge, basilic frais.

SÉLECTION DE PLANCHES CRÉATIVES ET RAFFINÉES

Belle planche mixte.....39

Burrata 125 g, prosciutto, prosciutto truffé, spianata,
roquette, Mortadella, sélection de fromages.

Beau plateau de fromages.....29

Assortiment de fromages AOP*
(en fonction des saisons et arrivage).

NOS CRÉATIONS

Pink ceviche de dorade aux agrumes sur feuille de bananier19

Dorade, orange, pamplemousse, citron jaune, coriandre,
pickle parmesan de choux fleur rose.

Stracciatella crémeuse truffée.....15

Cœur de la Burrata, crème de truffe d'été,
basilic frais, huile d'olive.

Le grand Beldi avocado toast19

Pain de campagne, guacamole maison, tomate, oignon rouge,
framboise, fraise, œuf mollet.

Patate douce xxl rôtie au brie19

Coulant de brie de Meaux, thym, noisettes torréfiées,
sirop d'érable.

Frites12

Frites de patate douce, mayonnaise truffée maison.

Camembert rôti15

Camembert rôti à la truffe d'été.

NOS DESSERTS

Thé infusé à la menthe fraîche.....10

Thé à la menthe, miel, sucre.

**Brochettes de chamallow flambées
de mon enfance à Tel-Aviv**.....10

Quand le climat le permet. Caramel au beurre salé, noisettes.

Crème glacée au chocolat noir.....10

Accompagnée d'huile de truffe.

Crème glacée straciatella10

Noisettes, caramel beurre salé.

Dessert signature, citron trompe l'œil.....10

Mousse citron, chocolat blanc, insert menthe, citron confit.

Tiramisu original au café.....10

*Biscuits à la cuillère imbibés au café, amaretto,
cacao en poudre de Guanaja.*

*Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris.
Notre cuisine ferme ses portes à 22:30.*

NOS SOFTS

Vittel.....	6
San Pelegrino	6
Coca-Cola, Coca-Cola zero.....	6
Ice Tea.....	6
Citronnade maison.....	6
Ginger beer.....	6
Schweppes indian tonic.....	6

COCKTAILS À BASE DE CACHAÇA

Caïpirinha Classic.....	14
<i>Cachaça, jus de citron vert, citron vert, glace pilée.</i>	
Caïpirinha Passion.....	16
<i>Cachaça, passion, jus de citron vert, citron vert, glace pilée.</i>	
Caïpirinha Framboise.....	16
<i>Cachaça, framboise, jus de citron vert, citron vert, glace pilée.</i>	

NOS SHOTS

Beso de shot Beldi.....	5
10x Besos de shot Beldi	40

NOS BIÈRES

Pinte blonde Gallia.....	8
Pinte blanche Gallia.....	8

NOTRE GAMME DE MOJITOS

Virgin Mojito framboise ou passion.....	10
<i>Framboise ou passion, citron vert, sirop de sucre, sucre de canne, trait de Badoit, menthe.</i>	
Mojito Classic.....	14
<i>Rhum, citron vert, sirop de sucre, sucre de canne, trait de Badoit, menthe.</i>	
Mojito Basilic.....	14
<i>Rhum, citron vert, sirop de sucre, sucre de canne, trait de Badoit, basilic.</i>	
Mojito Framboise	16
<i>Rhum, framboise, citron vert, sirop de sucre, sucre de canne, trait de Badoit, menthe.</i>	
Mojito Passion	16
<i>Rhum, passion, citron vert, sirop de sucre, sucre de canne, trait de Badoit, menthe.</i>	

COCKTAILS À BASE DE GIN

Gin Classique	14
<i>Gin, jus de citron jaune, citron jaune, tonic.</i>	
Gin Framboise.....	16
<i>Gin, framboise, jus de citron jaune, citron jaune, tonic.</i>	
Gin Passion.....	16
<i>Gin, passion, jus de citron jaune, citron jaune, tonic.</i>	
Gin Violette.....	16
<i>Gin, violette, jus de citron jaune, citron jaune, tonic.</i>	
Gin Basilic.....	16
<i>Gin, infusé au Basilic, jus de citron jaune, citron jaune, tonic.</i>	
Gin Menthe.....	16
<i>Gin, infusé à la menthe, jus de citron jaune, citron jaune, tonic.</i>	

NOS TRÉSORS DE COCKTAILS

Margarita Classic	14
<i>Tequila, triple sec, jus de citron vert, fleur de sel.</i>	
Pink Margarita	16
<i>Tequila, framboise, triple sec, jus de citron vert, citron vert, fleur de sel, blanc d'œuf.</i>	
Yellow Margarita	16
<i>Tequila, triple sec, purée de passion, fleur de sel d'Himalaya.</i>	
Porn Star Martini Classic	14
<i>Vodka, liqueur de passion Passoa, vanille, shoot de Prosecco.</i>	
Pink Porn Star Martini	16
<i>Vodka, liqueur de passion Passoa, purée de framboise, vanille, shoot de Prosecco.</i>	
Espresso Martini	16
<i>Vodka, liqueur de café, café, sirop de sucre.</i>	

NOS POTIONS À BASE DE MULE

Virgin Mule	10
<i>Jus de citron vert, citron vert, Ginger Beer.</i>	
Moscow, London, Marseille Mule	14
<i>La base change en fonction du pays, jus de citron vert, citron vert, ginger beer.</i>	

NOS POTIONS À BASE DE LIQUEURS

Aperol Spritz	14
<i>Aperol, orange, trait de Prosecco, trait de Badoit.</i>	
Hugo - St Germain Spritz	15
<i>St Germain, feuille de basilic, trait de Prosecco, trait de Badoit.</i>	
St Germain Smashed Basilic	15
<i>St Germain infusé au basilic, feuille de basilic, trait de Prosecco, trait de Badoit.</i>	
St Germain Smashed Menthe	15
<i>St Germain infusé à la menthe, feuille de menthe, trait de Prosecco, trait de Badoit.</i>	



NOS FLAÇONS DE VIN ET DE PÉTILLANTS

Accompagnés de tapas au centre de la table.

Chardonnay, vin blanc

Verre.....	7
Bouteille 75cl.....	35

Côtes de Provence 2021, vin blanc

Verre.....	8
Bouteille 75cl.....	39

Sauvignon, domaine du Bouc de Touraine

Verre.....	9
Bouteille 75cl.....	44

Côtes de Provence 2022, vin rose

Verre.....	8
Bouteille 75cl.....	39
Magnum 1,5L.....	75
Jéroboame 3L.....	150

Jas des Vignes

IGP alpes de Haute Provence, vin rose

Verre.....	9
Bouteille 75cl.....	45

Le Bordeaux de Maucaillou, vin rouge

Verre.....	8
Bouteille 75cl.....	39

Prosecco Riccadonna

Verre.....	7
Bouteille 75cl.....	35

Champagne Louis Constant

Verre.....	11
Bouteille 75cl.....	69

Champagne Moët & Chandon

Bouteille 75cl.....	149
Magnum 1,5L.....	299

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris.
Notre cuisine ferme ses portes à 22:30.