



BEL AMI

Hôtel - Restaurant



TARIF DES CHAMBRES

Hors Offres Spéciales

CONFORT

À partir de 150 €

JUNIOR SUITE

À partir de 170 €

SUITE DE LUXE

À partir de 190 €

DUPLEX

À partir de 210 €

+33 (0)2 32 36 36 32

reception@belami-normandy.com

belami-normandy.com

ENTRÉES

LE JOUR *

Entrée du jour à l'ardoise.

L'ŒUF *

Œuf mimosa au lard croustillant et salade d'herbes folles.

LA JOUE DE BŒUF *

Terrine de joue de bœuf tiède, sauce ravigote.

L'ESPADON *

Espadon mariné brûlé à la flamme, bouillon glacé aux herbes et sésame, fromage frais acidulé.

LES LÉGUMES

+ TRUFFE D'ÉTÉ

Tartelette au parmesan et légumes croquants.

LE VEAU

Vitello tonnato, carpaccio de rôti de veau, nappé de mayonnaise au thon câpres et anchois.

LA LANGOUSTINE

Raviole de langoustine et artichaut, bisque crémée.

PLATS

LE JOUR *

Plat du jour à l'ardoise.

LA PASTA *

Paccheri alla Norma, grosses pâtes, aubergine, tomate et ricotta fumée.

LE SAUMON *

Tataki de saumon, légumes marinés au soja et coriandre.

LE BŒUF *

Bavette d'ail, pommes grenailles au thym et ail en chemise.

LE TARTARE * Supplément 2€ en formule

Tartare de bœuf à la « Tartufata », pomme au four, crème fraîche ciboulette.

LA PÊCHE DU JOUR

Ratatouille niçoise, sauce vierge.

L'AGNEAU

Croustillant d'épaule d'agneau, légumes de saison à l'étuvée, boulgour grillé.

LA SAINT-JACQUES

A l'unilatérale à l'huile d'olive, compotée et jus de fenouil, purée d'olives noires.

FROMAGES

SÉLECTION DE LA SAISON

Planche de fromages à partager

DESSERTS

LE JOUR *

Dessert du jour à l'ardoise.

LE FROMAGE BLANC *

Fromage blanc fermier battu, miel ou coulis de fruits rouges.

LA COUPE DE GLACE *

Assortiment de glaces et sorbets, parfum sur demande.

LE NOUGAT *

Nougat glacé à la pistache.

LE CAFÉ GOURMAND *

Sélection de desserts du moment.

LE RIZ AU LAIT

Le riz au lait vanillé et caramel.

LA FRAMBOISE

Framboisier au chocolat blanc.

LE CHOCOLAT

Croustillant noisettes, praliné et chocolat.

LA FIGUE

Tarte sablée à la figue, mousse au lait d'amande.

MENU ENFANT

- 10 ans

PLAT & DESSERT au choix

Viande ou Poisson ou Œuf

Accompagné de : Légumes de la carte ou Pâtes

Glaces

CHILDREN'S MENU

Meat or Fish or Egg,
Vegetables of the menu or Pasta,
Ice cream.

AUTOUR D'UN VERRE

PLANCHE FROMAGE

Sélection du moment

PLANCHE SAN DANIELE «DOP 18 mois»

Jambon cru italien

PLANCHE MIXTE

San Daniele & Fromage

PLANCHE IBÉRIQUE BELLOTA

Jambon cru ibérique

VINS AU VERRE

15cl

ROUGES

IGP Méditerranée

Domaine Carobelle

Brouilly AOP

Château Pierreux

Saint-Estèphe AOP

Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»

Saint-Joseph AOP

Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»

BLANCS

Vallée du Rhône Luberon AOP

Marrenon Classique

IGP Chardonnay

J. Moreau & Fils

Coteaux du Layon AOP

Château de la Roulerie

Chablis Premier cru AOP

La Chablisienne, «Beauroy»

ROSÉS

IGP Méditerranée

Roséfine Marrenon

Côtes de Provence AOP

Cuvée du Golfe de Saint-Tropez

Piscine 22cl

FORMULES DÉJEUNER

“BISTRO”

Signalées sur la carte par un astérisque

Du lundi au vendredi

(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

18 €

Entrée & Plat & Dessert

21 €



Nous suivons les saisons.

Nous travaillons avec nos fournisseurs locaux.

Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos viandes.

Prix nets en Euros. Taxes et service compris.

Restaurant
+33 (0)2 32 36 36 30

SUGGESTIONS DU JOUR