



BEL AMI

Hôtel - Restaurant



TARIF DES CHAMBRES

Hors Offres Spéciales

CONFORT

À partir de 180 €

JUNIOR SUITE

À partir de 200 €

SUITE DE LUXE

À partir de 220 €

DUPLEX

À partir de 240 €

Personnes supplémentaires :
50€/ personne

+33 (0)2 32 36 36 32

reception@belami-normandy.com

belami-normandy.com

AUTOUR D'UN VERRE

PLANCHE CHARCUTERIE	18
Jambon Serrano Bodega 15 mois d'affinage et saucisson Ibaïama du Pays Basque.	
PLANCHE MIXTE	22
Jambon Serrano Bodega 15 mois d'affinage et fromages.	
PLANCHE IBÉRIQUE	32
Jambon de porc noir de Bigorre 24 mois d'affinage.	
PLANCHE PATA NEGRA	39
Jambon Pata Negra Bellota plus de 36 mois d'affinage.	

BON POUR LE CORPS, BON POUR L'ESPRIT

Thé glacé Bel Ami	7
Orange pressée	7
Vitamine me	7
Orange pressée, cranberry	7
Pamplemousse pressé, ananas	7
Cocktail de fruits frais du moment	7
Virgin Apple Mojito	7
Jus de pomme, citron vert, menthe, soda	
Virgin Colada	7
Jus d'ananas, lait de coco	

ENTRÉES

LE SAUMON	19
Gravelax de saumon, pickles d'oignons blancs à la grenadine, vinaigrette de betterave et persil.	
L'ARTICHAUT	20
Artichauts barigoule, concassée de tomates, jambon « Rostello » aux herbes.	
L'HUITRE FINE DE BOYARD	20
Comme une huitre à la mer, pochée, petits légumes confits et grenailles.	
LA TARTE	18
Tarte de légumes, tomates, céleris boule confits, betteraves Chioggia, poireaux, sur un sablé au parmesan.	
LE GASPACHO	18
Velouté de roquette comme un gaspacho et mi-cru de maquereau.	

PLATS

LE VEAU	28
Quasi de veau cuit en basse température, sauce au porto et échalotes confites, pommes de terre grenaille.	

L'AGNEAU	36
Carré d'agneau des prairies de Belle-Île-en-Mer, jus au thym, caviar d'aubergines et basilic.	

LE BŒUF	38
Filet de bœuf de Normandie cuit au barbecue, sauce vin rouge, gnocchis au parmesan.	

LE BAR	38
Bar de ligne, émulsion champagne, mousseline de panais aux quatre épices.	

LA PÊCHE DU JOUR	28
Poisson et accompagnements retour du marché.	

LES GNOCCHIS	26
Gnocchis au gorgonzola et mesclun chinois.	

MENU ENFANT

Plat & Dessert	17
----------------	----

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES	18
Assiette de fromages de la Maison Lejeune.	

LE TIRAMISU	14
Tiramisu aux citrons vert et jaune, biscuit joconde au limoncello et crème mascarpone.	

LE MILLE-FEUILLE	15
Mille-feuille de pâte feuilletée, crème chiboust aux framboises et coulis de fruits rouges.	

LA PROFITEROLE	14
Classique profiterole, glace vanille et chocolat chaud.	

LE CHOCOLAT	15
Moelleux chocolat noir.	

LE CAFÉ GOURMAND	14
Assortiment de mignardises pour accompagner votre café.	

LES GLACES	12
2 boules au choix	

Caramel beurre salé	Framboise
Chocolat noir suisse	Mangue
Vanille	Noix de coco

APÉRITIFS

Le BEL AMI 12cl	14
Pommeau de Normandie, crème de pêche de vigne, champagne	
MOJITO 20cl	14
SPRITZ 20cl	14
Coupe de Veuve Clicquot Brut 15cl	22
Coupe de Jacquart Signature Brut 15cl	13
Kir Vin Blanc 15cl	10
Kir Royal 15cl	13

SOFTS

Evian 33cl - 75cl	5 - 7
Badoit 33cl	5
San Pellegrino 75cl	7
Châteldon 75cl	8
Perrier 33cl	5
Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	5
Fuze Tea 25cl Pêche blanche	5
Schweppes 25cl	5
Jus de Fruits / Nectars Alain Milliat 33cl	8
Fraise, ananas, raisin, pomme, abricot	
Lait fraise 12cl	3,5
Heineken 0° 33cl sans alcool	5,5

BIÈRES

Heineken 25cl	6
Heineken 50cl	10
Gallia Weiss & Versa 33cl blanche	7,5
Gallia Follamour Lager Bio 33cl blonde	7,5
Gallia Western IPA 33cl blonde	7,5
Desperados 33cl	7,5
Heineken 0° 33cl sans alcool	5,5

VINS AU VERRE

15cl

15cl

ROUGES

Vin du mois « Sélection du moment »	6
Brouilly AOP	9
Château Pierreux	
Saint-Estèphe AOP	12
Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»	
Saint-Joseph AOP	13
Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»	

ROSÉS

Côtes de Provence AOP	9
Cuvée du Golfe de Saint-Tropez	
Piscine 22cl	13

ALCOOLS

5cl

WHISKY

Jack Daniel's - Jack Daniel's Coca (+2€)	10
Aberlour 10 ans	10
Glenfiddich Malt 12 ans	10
Jameson	12
Togouchi Japanese Blend	14
Chivas Regal 18 ans	15
Lagavulin Malt 16 ans	18
Oban 14 ans	18

GIN

Bombay Sapphire	10
Hendrick's	12

VODKA

Grey Goose Original	14
---------------------	----

CIDRES

75cl

75cl

CIDRE BRUT	14
Le Pressoir d'Or	

CIDRE BRUT ROSÉ	14
Le Pressoir d'Or	



Nous suivons les saisons. Nous travaillons avec nos fournisseurs locaux. Toutes nos viandes sont d'origine UE.

Prix nets en Euros. Taxes et service compris.

FORMULES DÉJEUNER

A choisir parmi les suggestions du jour
Du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 24 €

Entrée & Plat & Dessert 28 €