



BEL AMI

Hôtel - Restaurant

TARIF DES CHAMBRES

Hors Offres Spéciales

CONFORT

À partir de 120 €

JUNIOR SUITES

À partir de 140 €

SUITES DE LUXE

À partir de 160 €

DUPLEX

À partir de 180 €

+33 (0)2 32 36 36 32

reception@belami-normandy.com

belami-normandy.com

AUTOUR D'UN VERRE

PLANCHE SAN DANIELE «DOP 18 mois» 15
Jambon cru italien

PLANCHE DU CHEF 14
Selon les envies du Chef

PLANCHE FROMAGE 15
Sélection du moment

ENTRÉES

LE BOUDIN NOIR 11
*Tarte à l'échalote et boudin noir,
salade d'herbes fraîches*

LE SAUMON 12
*Saumon gravelax au sésame,
crème Dubarry et pickles de chou-fleur violet*

LE FOIE GRAS 16
*Foie gras mi-cuit, blancs de poireaux caramélisés
et châtaignes grillées*

L'ŒUF 13
*Poêlée de champignons de saison,
œuf poché et émulsion d'ail doux*

PLATS

LE BŒUF 29
*Filet de bœuf, os à moelle, fleur de sel,
fin gratin dauphinois*

LE COCHON 22
*Carré de cochon confit aux 7 épices,
topinambours et pousses d'épinards*

LE CABILLAUD 18
*Pavé de cabillaud laqué à la tomate,
haricots coco gratinés au thym citron*

LE SANDRE 24
*Filet de sandre, mousseline de céleri,
amandes grillées et andouille de Vire*

FROMAGES

SÉLECTION DE LA SAISON 15
Planche de fromages à partager

DESSERTS

LA TARTE TATIN 10
*Tarte tatin à la poire et cardamome,
crème fraîche d'Isigny*

LE BABA AU RHUM 12
*Gros baba au vieux rhum,
chantilly vanille et dés d'ananas caramélisés*

LE CHOCOLAT 11
*Dôme de chocolat noir, cerises amarena
et copeaux de chocolat blanc*

LE CITRON 10
*La tarte au citron vert, guimauve caramélisée
à la menthe et coulis de framboise*

LE CAFÉ GOURMAND 9

VINS AU VERRE 15cl

ROUGES

Saint-Estèphe AOP 12
Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»

Beaune Premier cru AOP 15
Bouchard Père & Fils, «Beaune du Château»

Saint-Joseph AOP 13
Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»

Brouilly AOP 9
Château Pierreux

BLANCS

Sancerre AOP 12
Joseph Mellot, «Les Ormeaux»

Chablis Premier cru AOP 13
La Chablisienne, «Fourchaume»

Coteaux du Layon AOP 10
Château de la Roulerie

Chardonnay 9
J. Moreau & Fils

ROSÉS

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

Bandol AOP 15
Domaine d'Ott, «Château Romassan»
Piscine 22cl 19

MENU ENFANT - 10 ans

PLAT & DESSERT au choix 15
Viande ou Poisson ou Œuf

Accompagné de : Légumes de la carte ou Pâtes

Glaces



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.

L'Hôtel Restaurant Bel Ami adopte les
horaires d'automne. Ouvert du mardi
soir au dimanche midi.

☎ Restaurant
+33 (0)2 32 36 36 30

Les
Envies du Jour
du Chef

NOUVEAU

Venez
découvrir notre

CARTE "BISTRO"

À partir
du mercredi 12 décembre

Formules Déjeuner
(hors dimanches et jours fériés)

Entrée & Plat
16€

Plat & Dessert
16€

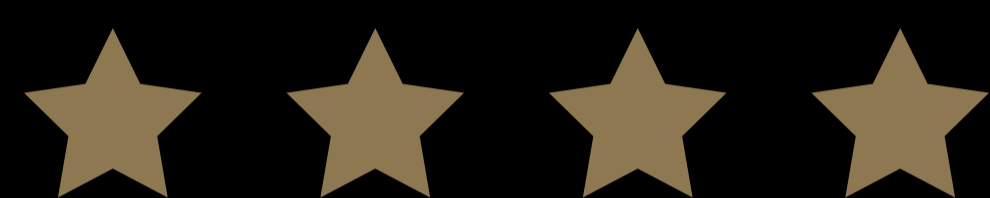
Entrée & Plat & Dessert
19€



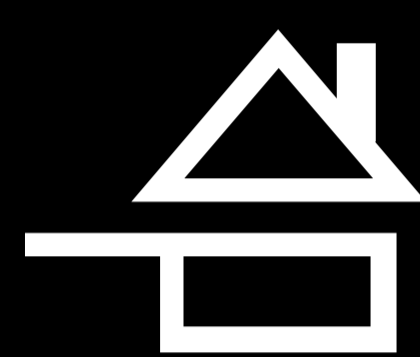
NOUVEAU

BEL AMI

Hôtel - Restaurant



**MIDI
& SOIR**



“MENU BISTRO”

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT

16€

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

19€

ET À LA CARTE