



# BEL AMI

Hôtel - Restaurant



## TARIF DES CHAMBRES

Hors Offres Spéciales

### CONFORT

À partir de 170 €

### JUNIOR SUITES

À partir de 190 €

### SUITES DE LUXE

À partir de 210 €

### DUPLEX

À partir de 230 €

+33 (0)2 32 36 36 32

reception@belami-normandy.com

belami-normandy.com

## AUTOUR D'UN VERRE

PLANCHE SAN DANIELE «DOP 18 mois» Jambon cru italien	15
PLANCHE DU CHEF Selon les envies du Chef	14
PLANCHE FROMAGE Sélection du moment	15
MENU ENFANT - 10 ans	
Plat & Dessert	15

## ENTRÉES

LE TOURTEAU Rolls de tourteau et crème d'avocat, nage de grenade. <i>Spring rolls crab and avocado cream, pomegranate dressing.</i>	16
LE FOIE GRAS Raviole de jarret de bœuf et choux, foie gras poêlé. <i>Raviole of beef shank and green cabbage, roasted foie gras.</i>	19
L'ŒUF Crèmeux de topinambour, œuf mollet pané, Bellota. <i>Creamy Jerusalem artichoke, poached and breaded egg, Bellota.</i>	16

## PLATS

L'AGNEAU Epaule d'agneau braisée, étuvée de légumes de saison. <i>Braised lamb shoulder, stew seasonal vegetables.</i>	26
LE VEAU Filet mignon de veau, gnocchi de betterave et parmesan. <i>Filet mignon of veal, beet gnocchi and parmesano.</i>	30
LA COQUILLE SAINT-JACQUES Coquilles Saint-Jacques pochées au beurre noisette, poireaux grillés et shiitake. <i>Scallops poached in hazelnut butter, grilled leeks and shiitake.</i>	28

## FROMAGES

SÉLECTION DE LA SAISON Planche de fromages à partager	15
--	----

## DESSERTS

LE CHOCOLAT BLANC Litchi et Framboise, bonbon de chocolat blanc au sésame. <i>Lychee and raspberry, white chocolate candy with sesame.</i>	11
LA PISTACHE Tarte crèmeuse pistache chocolat. <i>Creamy pistachio chocolate pie.</i>	12
LE SOUFFLÉ Soufflé au Grand Marnier. <i>Grand Marnier soufflé.</i>	12
LE CAFÉ GOURMAND Selon les envies du Chef.	9

## APÉRITIFS

Le BEL AMI 12cl Pommeau de Normandie, nectar de pêche de vigne, champagne	12,9
MOJITO 20cl	9,9
SPRITZ 20cl	9,9
AMERICANO 20cl	9,9
Coupe de Roederer Brut 12cl	17
Coupe Jacquart Signature 12cl	13
Kir Vin Blanc - Kir Royal 12cl	9 - 13

## BON POUR LE CORPS, BON POUR L'ESPRIT

Orange pressée	5,5
Vitamine me	5,5
Orange pressée, cranberry	5,5
Pamplemousse pressé, ananas	5,5
Cocktail de fruits frais du moment	5,5
Virgin Apple Mojito <i>Jus de pomme, citron vert, menthe, soda</i>	5,5
Virgin Colada <i>Jus d'ananas, lait de coco</i>	5,5

## SOFTS

Evian 33cl - 75cl	4 - 6
Badoit 33cl	4
San Pellegrino 75cl	6
Châteldon 75cl	7
Perrier 33cl	4,5
Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	4,5
Fuze Tea 25cl Pêche blanche	4,5
Schweppes 25cl	4,5
Jus de Fruit Alain Milliat 33cl	5,5
Lait fraise 12cl	3,5

## BIÈRES

Heineken 25cl hollandaise	4,5
Heineken 50cl hollandaise	8
Tiger 33cl singapourienne	5,5
Fischer Tradition 33cl alsacienne	5,5
Edelweiss 33cl autrichienne	5,5

## VINS AU VERRE

ROUGES	15cl	BLANCS	15cl
IGP Méditerranée Domaine Carobelle	6	Vallée du Rhône Luberon AOP Marrenon Classique	8
Brouilly AOP Château Pierreux	9	IGP Chardonnay J. Moreau & Fils	9
Saint-Estèphe AOP Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»	12	Coteaux du Layon AOP Château de la Roulerie	10
Saint-Joseph AOP Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»	13	Chablis Premier cru AOP La Chablisienne, «Fourchaume»	13

## ALCOOLS

WHISKY	5cl
Jack Daniel's - Jack Daniel's Coca (+2€)	10
Aberlour 10 ans	10
Glenfiddich Malt 12 ans	10
Jameson	12
Chivas Regal 12 ans	12
Lagavulin Malt 16 ans	18
Oban 14 ans	18
Laphroaig Malt 10 ans	18
Togouchi Japanese Blend	14

## GIN

Bombay Saaphire	10
Hendrick's	12

## VODKA

Grey Goose Original	14
Zubrowka Bison Grass	10

## TEQUILA & CACHAÇA

Tequila Patron Silver	18
Tequila Patron XO, liqueur de café	12
Cachaça Copacaiba	8
Cachaça Thoquino	8

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS	12
Cognac Richard Delisle VS	10
Bas-Armagnac Duc de Loussac XO	10
Calvados Le Pommeray 10 ans	12
Calvados Busnel VSOP	14

## LIQUEURS & EAUX DE VIE

Grand-Marnier	9
Bailey's	9
Chartreuse Verte	12
Pippermint Get 27	9
Poire Williams	16
Vieille Prune de Souillac	12



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.

# NOUVEAU MIDI & SOIR

## 7J/7 ☺

### “MENU BISTRO”

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT

16€

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

19€

## ET À LA CARTE