



# 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 SAN DANIELE** «DOP 18 mois» 17  
Jambon cru italien

**PLANCHE CAMEMBERT RÔTI** 18  
de la "MAISON LEJEUNE"  
Tartufata et toast

**PLANCHE MIXTE** 19  
San Daniele & Fromage

**PLANCHE de chez "ANTHOS"** 28  
Planche mixte de charcuterie

## MENU ENFANT

- 10 ans

Plat & Dessert 17

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

Thé glacé Bel Ami	6
Orange pressée	6
Vitamine me	6
Orange pressée, cranberry	6
Pamplemousse pressé, ananas	6
Cocktail de fruits frais du moment	6
Virgin Apple Mojito	6
Jus de pomme, citron vert, menthe, soda	
Virgin Colada	6
Jus d'ananas, lait de coco	

## ENTRÉES

**LE SAUMON** 18  
Gravlax de saumon,  
chips de vitelotte, huile d'aneth et lait ribot.

**LE CHAMPIGNON** 17  
Shiitakés sautés, émulsion de champignons,  
glace à la truffe et croustons de pain d'épice.

**LA TERRINE** 18  
Terrine de canard et châtaignes,  
toasts, salade verte et granola salé.

**LA TARTELETTE** 15  
Tartelette fine aux aubergines et épices douces,  
jambon San Daniele.

**LA GAMBAS** 19  
Gambas laquées, miel, soja,  
crème d'avocat et cacahuètes caramélisées.

## PLATS

**LE BŒUF** 38  
Filet de bœuf grillé au barbecue,  
pressé gratiné de pommes de terre Soubise,  
sauce Périgueux.

**LE COCHON** 28  
Travers de porc braisés,  
choux au kimchi et sauce barbecue.

**LA PINTADE** 26  
Suprême de pintade mariné et rôti,  
topinambours, champignons,  
purée de châtaignes et chutney de citron.

**LE POULPE** 26  
Poulpe grillé, sauce aux olives noires,  
duo de patates douces.

**LE RETOUR DE PÊCHE** 28  
Retour de pêche,  
risotto au chorizo et betteraves,  
tombée d'épinards.

**LA PASTA** 24  
Cannelloni au caviar d'aubergines,  
brocoli fumé puis rôti et crème d'ail.

**POUR 2** 79  
Belle côte de bœuf,  
pommes grenailles confites au thym et romarin,  
sauce béarnaise ou chimichurri.

## DESSERTS

**L'ASSIETTE DE FROMAGE** 18  
Assiette de fromage de la Maison Lejeune.

**LA COUPE DE GLACE 2 BOULES** 12  
Glaces : vanille, café, chocolat, bulgare,  
caramel beurre salé  
Sorbets : framboise, mangue, citron, coco, orange

**LE PRALINÉ** 15  
Entremet gianduja,  
ganache chocolat et croustillant praliné.

**L'AGRUME** 14  
Suprême d'agrumes marinés à l'huile d'olive  
extra vierge, émulsion de dattes,  
tuile croquante et sorbet à l'orange.

**LE NOUGAT** 14  
Nougat glacé, amandes, pistaches,  
miel et lavande.

**LE SOUFLÉ** 16  
Soufflé au chocolat noir 85%, glace vanille.  
(Cuisson 15 mn)

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

## APÉRITIFS

Le BEL AMI 12cl 12,9  
Pommeau de Normandie,  
crème de pêche de vigne, champagne

MOJITO 20cl 12,9

SPRITZ 20cl 12,9

Coupe de Veuve Clicquot Brut 15cl 19

Coupe de Jacquart Signature Brut 15cl 13

Kir Vin Blanc 15cl 10

Kir Royal 15cl 13

## 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 Fruits / Nectars Alain Milliat 33cl 6

Fraise, ananas, raisin, pomme, abricot

Lait fraise 12cl 3,5

Heineken 0° 33cl sans alcool 4,5

## BIÈRES

Heineken 25cl 5

Heineken 50cl 9

Gallia Weiss & Versa 33cl blanche 6,5

Gallia Follamour Lager Bio 33cl blonde 6,5

Gallia Western IPA 33cl blonde 6,5

Desperados 33cl 6,5

Heineken 0° 33cl sans alcool 4,5

## 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 13  
Piscine 22cl

## ALCOOLS

5cl

5cl

### WHISKY

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

Togouchi Japanese Blend 14

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

Le Pressoir d'Or 14

### CIDRE BRUT ROSÉ

Le Pressoir d'Or 14



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 23 €

Entrée & Plat & Dessert 27 €