



# 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

## À PARTAGER

Planche de charcuterie 22

Sardinettes d'exception Petrossian™,  
beurre demi-sel et pain grillé (14-18 pièces) 29

## MENU ENFANT

- 10 ans

Plat & Dessert 17

CARTE NON CONTRACTUELLE.



Suggestion végétarienne

## MENU BEL AMI

65 € par personne

### ENTRÉES

Velouté de topinambours,  
huile de noix, croustons de pain d'épice  
OU

Filet de thon rouge à la Biscayenne,  
piquillos confits, jambon cru,  
basilic et tomates confites

### PLATS

A la carte

Filet de bœuf, pommes pont-neuf 38  
et déclinaisons de carottes

OU

Saint-Pierre à la Palermitaine, 35  
anchois, olives et caviar d'aubergines

### DESSERTS

A la carte

Soleil levant, chocolat, 15  
bananes caramélisées

OU

Mousse de crème de marrons 15  
à la façon d'un mille-feuille

## ENTRÉES

Filet de thon rouge à la Biscayenne, 19  
piquillos confits, jambon cru,  
basilic et tomates confites

Œuf parfait, ail des ours, velouté maïs 17



Sablé parmesan aux légumes cuits 17  
et croquants

Foie gras poêlé, légumes glacés, 28  
bouillon de pot-au-feu à l'huile de truffe



Velouté de topinambours, huile de noix, 18  
croustons de pain d'épice

Sardines farcies Riviera, pain, épinards, 26  
œufs, tomates, parmesan et herbes

## PLATS

Colin à la Palermitaine, anchois, olives 25  
et caviar d'aubergines

Filet de truite royale, fregola sarda 26  
et fondue de poireaux

Onglet de veau, échalotes confites, 27  
rattes persillées

Sole meunière, ratatouille fine 47  
et rattes au beurre

Parmentier de queue de bœuf, 29  
émulsion persil et jus de veau

Magret de canard aux coings rôtis, 35  
patate douce, cannelle et vitelotte



Crème de feta, potimarron, topinambour, 23  
pois chiches, miel et grenades

## DESSERTS

Plateau de fromages affinés 18  
par la Maison Lejeune

Méli-mélo de suprêmes d'agrumes, 12  
dacquoise de pain d'épice,  
crème légère à la vanille

Religieuse cacaotée au café et amaretto, 15  
sauce caramel café, amandes torréfiées

Dôme de pommes façon Tatin 12  
et sablé breton à la fleur de sel

Tartare d'ananas à la coriandre, 15  
fleurs de bleuet, sirop d'agave et sorbet kiwi

## 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 7

Virgin Mojito POMME, FRAMBOISE, VIOLETTE 7

Citron vert, menthe, cassonade, soda

Virgin Colada 7

Jus d'ananas, lait de coco

Mocktail du Barman 7

## 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

EAUX FILTRÉES CASTALIE 5

Plate ou Pétillante 75cl

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

## BIÈRES

Heineken 25cl 6

Heineken 50cl 10

Bière artisanale "Moulin de Vernon"

Triple, IPA ou Ambrée 33cl 7,5

Bière du moment 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

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

Du lundi au vendredi

A choisir parmi les suggestions du jour

(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 24 €

Entrée & Plat & Dessert 28 €