



BEL AMI

Hôtel - Restaurant



TARIF DES CHAMBRES

Hors Offres Spéciales

CONFORT

À partir de 150 €

JUNIOR SUITE

À partir de 170 €

SUITE DE LUXE

À partir de 190 €

DUPLEX

À partir de 210 €

+33 (0)2 32 36 36 32

reception@belami-normandy.com

belami-normandy.com

AUTOUR D'UN VERRE

| | |
|---|----|
| PLANCHE FROMAGE Sélection du moment | 15 |
| PLANCHE SAN DANIELE «DOP 18 mois» Jambon cru italien | 15 |
| PLANCHE MIXTE San Daniele & Fromage | 17 |
| PLANCHE IBÉRIQUE BELLOTA Jambon cru ibérique | 30 |

MENU ENFANT

- 10 ans

| | |
|----------------|----|
| Plat & Dessert | 15 |
|----------------|----|

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 | 5,5 |
| <i>Jus de pomme, citron vert, menthe, soda</i> | |

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| LE JOUR * | |
| <i>Entrée du jour à l'ardoise.</i> | |
| LES ANTIPASTI * | 10 |
| <i>Focaccia et antipasti, crème de parmesan.</i> | |
| L'AVOCAT * | 10 |
| <i>Effeillé d'avocat à la thaï.</i> | |
| L'ŒUF * | 10 |
| <i>Œuf au plat, asperges au comté et coppa, mouillettes à la fleur de thym.</i> | |
| LE SAUMON | 12 |
| <i>Saumon gravlax, rattes tièdes et crème au raifort.</i> | |
| LE CRABE | 14 |
| <i>Chartreuse de crabe, pomme granny et concombre, pickles, mayonnaise au curcuma.</i> | |
| LE FOIE GRAS | 16 |
| <i>Foie gras mi-cuit, chutney de chou rouge.</i> | |

PLATS

| | |
|--|----|
| LE JOUR * | |
| <i>Plat du jour à l'ardoise.</i> | |
| LE CALAMAR * | 17 |
| <i>Calamars grillés, légumes de saison au bouillon citronnelle gingembre.</i> | |
| LE TARTARE * | 18 |
| <i>Tartare à l'italienne, pignons de pin, parmesan et basilic, gnocchis poêlés et salade mesclun aux herbes.</i> | |
| LA PASTA * | 18 |
| <i>Panzerotti artichaut ricotta, zeste de citron.</i> | |
| LE SAUMON * | 18 |
| <i>Pavé de saumon à l'oseille, riz venere.</i> | |
| LE COCHON * Supplément 2€ en formule | 19 |
| <i>Coronita rôtie, pomme purée et pomme en l'air.</i> | |
| LE VEAU | 22 |
| <i>Onglet de veau au poivre vert, grenailles rôties et champignons glacés.</i> | |
| LE CABILLAUD | 22 |
| <i>Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, croûte aux épices douces et haricots tarbais confits au safran.</i> | |
| LE BŒUF | 29 |
| <i>Filet de bœuf, pommes pont-neuf et salade mesclun aux herbes.</i> | |

FROMAGES

| | |
|---------------------------------------|----|
| SÉLECTION DE LA SAISON | 15 |
| <i>Planche de fromages à partager</i> | |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| LE JOUR * | |
| <i>Dessert du jour à l'ardoise.</i> | |
| L'INDÉCIS * | 10 |
| <i>Fromage blanc, miel ou coulis de fruits rouges.</i> | |
| LA PAVLOVA * | 10 |
| <i>Pavlova aux fruits rouges et pistache.</i> | |
| LA POIRE * | 10 |
| <i>Poire rôtie au caramel, glace vanille.</i> | |
| LA NOIX | 11 |
| <i>Dacquoise à la noix, glace caramel.</i> | |
| LA MANGUE | 11 |
| <i>Gelée de Mangue et citron vert, perles du japon au lait de coco et vanille.</i> | |
| L'AMATEUR DE CHOCOLAT | 12 |
| <i>Glace chocolat, mousse chocolat blanc, crumble chocolat, sauce chocolat caramel, ganache chocolat.</i> | |
| LE CAFÉ GOURMAND | 9 |
| <i>Selon les envies du Chef.</i> | |
| APÉRITIFS | |
| Le BEL AMI 12cl | 12,9 |
| <i>Pommeau de Normandie, crème de pêche de vigne, champagne</i> | |
| BLOODY MARY 20cl | 9,9 |
| SPRITZ 20cl | 9,9 |
| Pastis 2cl | 4,5 |
| Coupe de Roederer Brut 12cl | 17 |
| Coupe de Jacquart Signature Brut 12cl | 13 |
| Kir Vin Blanc 12cl | 9 |
| Kir Royal 12cl | 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 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

15cl

15cl

| | | | |
|--|----|---------------------------------------|----|
| ROUGES | | BLANCS | |
| IGP Méditerranée | 6 | IGP Chardonnay | 9 |
| <i>Domaine Carobelle</i> | | <i>J. Moreau & Fils</i> | |
| Brouilly AOP | 9 | Coteaux du Layon AOP | 10 |
| <i>Château Pierreux</i> | | <i>Château de la Roulerie</i> | |
| Saint-Estèphe AOP | 12 | Chablis Premier cru AOP | 13 |
| <i>Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»</i> | | <i>La Chablisienne, «Beauroy»</i> | |
| Saint-Joseph AOP | 13 | ROSÉS | |
| <i>Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»</i> | | IGP Méditerranée | 7 |
| | | <i>Roséfine Marrenon</i> | |
| BLANCS | | Côtes de Provence AOP | 9 |
| Vallée du Rhône Luberon AOP | 8 | <i>Cuvée du Golfe de Saint-Tropez</i> | |
| <i>Marrenon Classique</i> | | Piscine 22cl | 13 |

ALCOOLS

5cl

5cl

| | | | |
|--|----|--------------------------------|----|
| WHISKY | | TEQUILA | |
| Jack Daniel's - Jack Daniel's Coca (+2€) | 10 | Tequila Camino | 10 |
| Aberlour 10 ans | 10 | DIGESTIFS | |
| Glenfiddich Malt 12 ans | 10 | Cognac Hennessy VS | 12 |
| Jameson | 12 | Bas-Armagnac Duc de Loussac XO | 10 |
| Chivas Regal 12 ans | 12 | Calvados Le Pommeray 10 ans | 12 |
| Lagavulin Malt 16 ans | 18 | Calvados Busnel VSOP | 14 |
| Oban 14 ans | 18 | LIQUEURS & EAUX DE VIE | |
| Togouchi Japanese Blend | 14 | Grand-Marnier | 9 |
| GIN | | Bailey's | 9 |
| Bombay Saaphire | 10 | Pippermint Get 27 | 9 |
| VODKA | | Poire Williams | 16 |
| Grey Goose Original | 14 | 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.

FORMULES DÉJEUNER "BISTRO"

Signalées sur la carte par un astérisque
Du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 16 €

Entrée & Plat & Dessert 19 €