



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 22
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	7
Orange pressée	7
Vitamine me	7
Orange pressée, cranberry	7
Pamplemousse pressé, ananas	7
Cocktail de fruits frais du moment	7
Virgin Apple Mojito	7
Jus de pomme, citron vert, menthe, soda	
Virgin Colada	7
Jus d'ananas, lait de coco	

ENTRÉES

L'OIGNON 18
Oignons rôtis au four,
garnis de céleri-rave, à la carbonara.

L'ŒUF 18
Œuf parfait, brioche aux champignons et derniers
légumes d'hiver, émulsion de livarot.

L'HUITRE 19
Huitres de Saint-Vaast-la-Hougue tièdes,
brunoise de pommes et sauce citronnelle.

LE CARPACCIO 18
Carpaccio de bar sauvage,
oseille et vinaigrette mangue & menthe.

LE COCHON 16
Poitrine de cochon normand, confite et croustillante,
chou rouge mariné et duo de citrons.

PLATS

LE BŒUF 38
Filet de bœuf,
risotto aux artichauts, jus de viande.

LE CANARD 28
Tourte de canard confit, tombée d'épinard,
jus de viande et pamplemousse.

LA CÔTE DE VEAU POUR 2 PERSONNES 79
Côte de veau, écrasé de pommes de terre
aux olives noires et ciboulette, sauce au poivre.

LE RETOUR DE PÊCHE 30
Retour de pêche, purée de patates douces,
endives, échalotes confites,
réduction de vinaigre de mangue et agrumes.

LES FRUITS DE MER 28
Tagliatelles à l'encre de seiche,
fruits de mer et bisque.

LA PASTA 26
Conchiglioni farcis au saumon fumé
et mirepoix de légumes, Philadelphia,
coulis herbacé et tuile de riz.

LE VÉGÉTARIEN 26
Risotto de quinoa aux asperges vertes.

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, pistache
Sorbets : framboise, mangue, citron vert, coco

LE CHOCOLAT 16
Opéra classique,
chocolat, café et biscuit joconde.

LA BRIOCHE PERDUE 14
Brioche perdue caramélisée au « dulce de leche »
et crème fouettée.

LA POIRE 14
Poire flambée à la liqueur de poire,
douceur de mascarpone
et croquant de chocolat blanc.

LE CHEESECAKE 16
Cheesecake traditionnel,
Philadelphia et spéculoos,
sorbet citron vert et coulis de fruits rouges.

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

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

Evian 33cl - 75cl 5 - 7

Badoit 33cl 5

San Pellegrino 75cl 7

Châteldon 75cl 8

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

Heineken 0° 33cl sans alcool 5,5

BIÈRES

Heineken 25cl 6

Heineken 50cl 10

Gallia Weiss & Versa 33cl blanche 7,5

Gallia Follamour Lager Bio 33cl blonde 7,5

Gallia Western IPA 33cl blonde 7,5

Desperados 33cl 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

A choisir parmi les suggestions du jour

Du lundi au vendredi

(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 23 €

Entrée & Plat & Dessert 27 €