



# 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

<b>PLANCHE FROMAGE</b> Sélection du moment	17
<b>PLANCHE SAN DANIELE</b> «DOP 18 mois» Jambon cru italien	15
<b>PLANCHE MIXTE</b> San Daniele & Fromage	19
<b>PLANCHE IBÉRIQUE BELLOTA</b> Jambon cru ibérique	30

## 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 <i>Jus de pomme, citron vert, menthe, soda</i>	6
Virgin Colada <i>Jus d'ananas, lait de coco</i>	6

## ENTRÉES

<b>LES ŒUFS MIMOSA</b> <i>Œufs mimosa à la tapenade d'olives / salade d'herbes fraîches.</i>	10
---	----

<b>LA TARTELETTE DU JARDIN</b> <i>Tartelette à la crème de choux fleur et estragon / légumes de saison en cru - cuit.</i>	12
--	----

<b>LA BURRATA</b> <i>Burrata crémeuse / courgettes poêlées à l'huile d'olive / tomates anciennes / basilic.</i>	14
--	----

<b>LE TARTARE DE THON</b> <i>Tartare de thon à la mangue / gaspacho de betteraves rouges.</i>	16
--	----

<b>LA SALADE CAESAR</b> <small>PETITE 12 - GRANDE 22</small> <i>Romaine / filets de poulet / copeaux de parmesan / sauce Caesar.</i>	
---	--

<b>TEMPURA DE GAMBAS</b> <i>Tempura de gambas / sauce aigre douce / menthe fraîche.</i>	18
--	----

## PLATS

<b>LE TARTARE DE BŒUF</b> <i>Tartare de bœuf au couteau à la thai / wok de légumes croquants.</i>	28
--	----

<b>L'ENTRECÔTE</b> <i>Entrecôte (environ 300 gr) grillée au barbecue / rôsti de pomme de terre / sauce au poivre.</i>	30
--	----

<b>LE BAGEL DE SAUMON</b> <i>Bagel de saumon gravlax / avocat / pickles de légumes / crème cheese wasabi / coleslaw.</i>	24
---	----

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> <i>Saltimbocca de veau mozzarella et jambon San Daniel / polenta grillée aux olives / sauce tomate à la sauge.</i>	26
--	----

<b>LES ENCORNETS</b> <i>Encornets poêlés / risotto à la bergamote et asperges / sauce beurre blanc.</i>	28
--	----

<b>LE CABILLAUD</b> <i>Le cabillaud rôti sur la peau / orecchiettes liées au pesto de roquette / jeunes pousses d'épinard / tomates cerises.</i>	26
---	----

## DESSERTS

<b>LE PLATEAU DE FROMAGE</b> <i>Plateau de fromage de notre fromager « Les délices de Fontaine » accompagné d'un chutney de figues et caramel de cidre.</i>	17
--	----

<b>LE FROMAGE BLANC</b> <i>Fromage blanc fermier battu, nature, miel ou coulis de fruits rouges.</i>	12
---	----

<b>LA COUPE DE GLACE 2 BOULES</b> <i>Glaces : vanille, café, chocolat, bulgare Sorbets : ananas, framboise, noix de coco</i>	12
---	----

<b>L'ÎLE FLOTTANTE</b> <i>Ile flottante à la praline rose / crème anglaise vanille.</i>	10
--	----

<b>LE MILLE-FEUILLES CITRON</b> <i>Mille-feuilles citron vert / zestes de citron / sorbet citron.</i>	14
--	----

<b>LA MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <i>Mousse au chocolat à la fève de tonka / émulsion vanillée.</i>	12
---	----

<b>LE FRAISIER</b> <i>Génoise au sirop de fraise / fraises / crème mousseline.</i>	14
---	----

<b>LE CAFÉ GOURMAND</b> <i>Assortiment de mignardises pour accompagner votre café.</i>	14
---	----

## 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
<i>Fraise, ananas, raisin, pomme, abricot</i>	
Lait fraise 12cl	3,5
Heineken 0° 33cl sans alcool	4,5

## BIÈRES

Heineken 25cl hollandaise	5
Heineken 50cl hollandaise	9
Gallia Weiss & Versa 33cl blanche	6,5
Gallia Follamour Lager Bio 33cl blonde	6,5
Gallia Western IPA 33cl ambrée	6,5
Desperados 33cl	6,5
Heineken 0° 33cl sans alcool	4,5

## VINS AU VERRE

15cl

15cl

### ROUGES

Vin du mois	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»	

### BLANCS

Vallée du Rhône Luberon AOP Marrenon Classique	8
IGP Terret-Chardonnay J. Moreau & Fils	9

## 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
Lagavulin Malt 16 ans	18
Oban 14 ans	18
Togouchi Japanese Blend	14

### GIN

Bombay Saaphire	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 française.

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 €