



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

LE CEVICHE 18
Ceviche de *daurade royale*, leche de tigre, tuiles aux herbes et légumes croquants.

L'ASPERGE 19
Asperges blanches rôties, gelée d'asperges, condiment pistache et crème citron confit.

LA TARTE AUX LÉGUMES 17
Sablé au parmesan, crème de courgettes au basilic et légumes de saison.

LE TARTARE DE CREVETTES 18
Chou-rave garni de tartare de crevettes et avocat, comme une raviolle, jaunes d'œufs séchés, émulsion de concombre et sorbet avocat.

LE TATAKI 18
Tataki de canard, haricots beurre, ail des ours et crème de wasabi.

PLATS

LE SUPION 28
Poêlée de supions, fenouil, artichaut violet et crème acidulée à la fève de tonka.

LE THON 32
Thon rouge grillé au barbecue, tagliatelles de radis blancs et de courgettes, réduction orange miel et ponzu, émulsion au gingembre et tuiles aux algues.

LA RETOUR DE PÊCHE 30
Poisson retour de pêche, petits pois dans son jus, anchoïade, purée de petits pois et noisettes torréfiées.

LES GNOCCHIS 26
Gnocchis de pomme de terre et pesto rouge, cébettes rôties, pickles d'asperges, asperges poêlées et émulsion de morilles.

LE BŒUF 38
Faux-filet façon Wellington, carottes primeur et jus de viande aux morilles.

LA PINTADE 26
Suprême de pintade poché dans un bouillon dashi puis brûlé au chalumeau, haricots de Soissons en salade et gelée d'asperges.

L'ENTRECÔTE POUR 2 PERSONNES 64
500g d'entrecôte rôtie en croûte d'herbes fraîches, mousseline à la truffe, haricots verts et réduction de porto.

DESSERTS

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

LA FRAISE 14
Tartare de fraises, émulsion « Saint-Moret », tuile au citron et glace basilic.

L'ÉCLAIR 14
Eclair aux fruits rouges et rhubarbe, crème diplomate, chips de rhubarbe, gelée de rhubarbe, sorbet amande torréfiée et coulis de fruits rouges.

LE CHOCOLAT ET FRAMBOISE 16
Ganache chocolat noir grand cru, biscuit au chocolat, framboises, éclats de chocolat et sorbet mangue.

LE SOUFFLÉ AU CITRON 16
Soufflé au citron vert, fond de tarte, fruits rouges et glace limoncello & menthe.

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

NOS GLACES ITALIENNES ARTISANALES « LA VOGLIA » 12
2 boules au choix

GLACES	SORBETS
Pistache - Cacahuète	Amande torréfiée
Cassata - Chocolat noir 70%	Citron
Limoncello & Menthe	Fruit de la passion
Noisette - Stracciatella	Mangue
Vanille	Fruits rouges

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 14

Le Pressoir d'Or

CIDRE BRUT ROSÉ 14

Le Pressoir d'Or



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 €