



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>	
LE MAKI *	9
<i>Maki croustillant à la mousse de thon et avocat, mayonnaise au cresson et câprons.</i>	

L'AUBERGINE *	9
<i>Aubergine confite à la coco, coriandre et lime, vinaigrette au curry vert.</i>	

LA SALADE *	9
<i>Salade de légumes verts du moment, sauce César, croutons et parmesan.</i>	

LA MOZZARELLA	11
<i>Burrata crémeuse, panzanella de tomates vertes, pain rafraîchi à l'huile d'olive.</i>	

L'ŒUF	12
<i>Œuf parfait, crémeux de petits pois, lard braisé et oignons grillés.</i>	

LE POULPE	13
<i>Poulpe et tomates grillées, caviar d'aubergine et roquette.</i>	

PLATS

LE JOUR *	
<i>Plat du jour à l'ardoise.</i>	

LA MILANAISE *	15
<i>Milanaise de poulet au citron, petits légumes confits à la tomate et roquette.</i>	

LE BŒUF *	15
<i>La pièce du boucher, pommes grenailles et oignons fondants.</i>	

LA DAURADE *	15
<i>Daurade sébaste "in acqua pazza", courgette en mille-feuille, craquelin aux herbes.</i>	

LE THON	24
<i>Thon rouge saisi à la pistache et au romarin, tendres haricots verts en persillade.</i>	

LE CANARD	22
<i>Demi-magret de canard laqué aux épices, semoule grillée aux fruits croquants et pickles de légumes.</i>	

LE RIS DE VEAU	29
<i>Ris de veau braisé au beurre noisette et sauge, céleri rôti, oignons nouveaux et fèves.</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>	

LA PAVLOVA *	7
<i>Pavlova aux fruits de saison.</i>	

LE CHOCOLAT *	7
<i>Tarte chocolat blanc et glaçage framboise.</i>	

LE FROMAGE BLANC *	7
<i>Fromage blanc, miel ou coulis de fruits rouges.</i>	

LA RHUBARBE	12
<i>Sablé amande tonka, confit de framboises, rhubarbe vanillée.</i>	

LE CITRON	12
<i>Crèmeux citron, mûres fraîches et menthe poivrée, meringuette au pavot.</i>	

L'ÉCLAIR	10
<i>Le gros éclair chocolat noir, fleur de sel et noisettes caramélisées.</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 Louis Constant 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 belge	5,5
----------------------	-----

VINS AU VERRE

15cl

15cl

ROUGES		BLANCS	
IGP Méditerranée	6	IGP Chardonnay	9
Domaine Carobelle		J. Moreau & Fils	

Brouilly AOP	9	Coteaux du Layon AOP	10
Château Pierreux		Château de la Roulerie	
Saint-Estèphe AOP	12	Chablis Premier cru AOP	13

Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»		La Chablisienne, «Fourchaume»	
Saint-Joseph AOP	13	ROSÉS	
Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»		IGP Méditerranée	7

		Roséfine Marrenon	
BLANCS		Côtes de Provence AOP	9
Vallée du Rhône Luberon AOP	8	Cuvée du Golfe de Saint-Tropez	

Marrenon Classique		Piscine 22cl	13
--------------------	--	--------------	----

ALCOOLS

5cl

5cl

WHISKY		TEQUILA & CACHAÇA	
Jack Daniel's - Jack Daniel's Coca (+2€)	10	Tequila Patron Silver	18
Aberlour 10 ans	10	Tequila Patron XO, liqueur de café	12

Glenfiddich Malt 12 ans	10	Cachaça Copacaiba	8
Jameson	12	Cachaça Thoquino	8

Chivas Regal 12 ans	12	DIGESTIFS	
Lagavulin Malt 16 ans	18	Cognac Hennessy VS	12

Oban 14 ans	18	Cognac Richard Delisle VS	10
Laphroaig Malt 10 ans	18	Bas-Armagnac Duc de Loussac XO	10

Togouchi Japanese Blend	14	Calvados Le Pommeray 10 ans	12
		Calvados Busnel VSOP	14

GIN		LIQUEURS & EAUX DE VIE	
Bombay Saaphire	10	Grand-Marnier	9
Hendrick's	12	Bailey's	9

VODKA		Chartreuse Verte	12
Grey Goose Original	14	Pippermint Get 27	9

Zubrowka Bison Grass	10	Poire Williams	16
		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 €