



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 FROMAGE Sélection du moment	17
PLANCHE SAN DANIELE «DOP 18 mois» Jambon cru italien	15
PLANCHE MIXTE San Daniele & Fromage	19
PLANCHE IBÉRIQUE BELLOTA 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	6
Jus de pomme, citron vert, menthe, soda	
Virgin Colada	6
Jus d'ananas, lait de coco	

ENTRÉES

LE CEVICHE Ceviche de turbot gingembre / citron vert / aneth et fenouil.	16
--	----

LES ANTIPASTI Légumes rôtis / chiffonnade de San Daniele / émulsion de gorgonzola et pesto.	15
---	----

LE POULPE Poulpe grillé au barbecue / crème d'olives et mesclun de salade.	18
--	----

LE CANARD Tataki de canard mariné au piment d'Espelette / citron / soja / salade d'haricots verts et avocat.	16
--	----

LA BURRATA Burrata / aubergines rôties au pesto de basilic / pignons de pin.	15
--	----

PLATS

LE COCHON Poitrine de cochon en cuisson douce / purée d'artichauts / blettes et citron confit.	28
--	----

LA PÊCHE DU JOUR Pêche du jour / carpaccio de tomates green zébra / salade maraîchère et huile d'olive thym citron.	24
---	----

LE BŒUF Filet de bœuf grillé au barbecue / mille-feuille de pommes de terre et oignons rouges / jus de viande à l'estragon.	34
---	----

LA DAURADE Daurade grillée sur la peau / crémeux de maïs et légumes de saison.	26
--	----

LE RISOTTO Risotto de quinoa et asperges vertes.	24
--	----

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE Assiette de fromage de notre fromager « Les délices de Fontaine » accompagné d'un chutney de figues et caramel de cidre.	17
--	----

LE FROMAGE BLANC Fromage blanc fermier battu, nature, miel ou coulis de fruits rouges.	12
--	----

LA COUPE DE GLACE 2 BOULES Glaces : vanille, café, chocolat, bulgare Sorbets : framboise, mangue, citron vert	12
--	----

LA FRAISE Fraises marinées à la verveine / émulsion yaourt / sorbet citron vert.	12
--	----

L'ABRICOT Abricots rôtis / sablé crème d'amandes et gelée de romarin.	12
---	----

LE CHOCOLAT Crèmeux au chocolat / mangues / framboises / sorbet mangue et granola au chocolat.	14
--	----

LE CAFÉ GOURMAND Assortiment de mignardises pour accompagner votre café.	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
Fraise, ananas, raisin, pomme, abricot	
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

ROUGES		BLANCS	
Vin du mois	6	Pacherenc du Vic Bilh AOP	10
Brouilly AOP	9	Château de la Roulerie	
Château Pierreux		Chablis Premier cru AOP	13
Saint-Estèphe AOP	12	La Chablisienne, «Beuroy»	
Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»			
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
IGP Terret-Chardonnay	9		
J. Moreau & Fils			

ALCOOLS

WHISKY		TEQUILA & RHUM	
Jack Daniel's - Jack Daniel's Coca (+2€)	10	Tequila Camino	10
Aberlour 10 ans	10	Rhum Don Papa	10
Glenfiddich Malt 12 ans	10		
Jameson	12	DIGESTIFS	
Chivas Regal 12 ans	12	Cognac Hennessy VS	12
Lagavulin Malt 16 ans	18	Bas-Armagnac Duc de Loussac XO	10
Oban 14 ans	18	Calvados Le Pommeray 10 ans	12
Togouchi Japanese Blend	14	Calvados Busnel VSOP	14
		LIQUEURS & EAUX DE VIE	
GIN		Grand-Marnier	9
Bombay Saaphire	10	Bailey's	9
Hendrick's	12	Get 27 - Get 31	9
		Poire Williams	16
VODKA		Vieille Prune de Souillac	12
Grey Goose Original	14		

CIDRES

CIDRE BRUT	14	CIDRE BRUT ROSÉ	14
Le Pressoir d'Or		Le Pressoir d'Or	



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 €