



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 Plat & Dessert	- 10 ans 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 Jus de pomme, citron vert, menthe, soda	6
Virgin Colada Jus d'ananas, lait de coco	6

ENTRÉES

LA GAMBAS Gambas rôties, brioche toastée, citron vert, piment d'Espelette et avocat.	18
LA COURGETTE Tartelette fine aux courgettes, chiffonnade de San Daniel, pesto.	16
LA TRUITE Carpaccio de truite normande, pickles de légumes maison, sauce ponzu.	16
LA TERRINE Terrine de porc et champignons, champignons poêlés, émulsion aux herbes du jardin.	16
LE CÉLERI-RAVE Céleri confit, figues, betteraves, fromage frais, réduction de balsamique et pignons de pin.	15

PLATS

TOURTE Tourte de caille, jus aux agrumes et légumes de saison.	28
LA PÊCHE DU JOUR Pêche du jour, nage de moules et petits légumes.	26
LE BŒUF Filet de bœuf français, grillé au barbecue, courge rôtie, sauce chimichurri.	36
LA SEICHE Blancs de seiche poêlés, légumes sautés, crémeux de quinoa.	26
LASAGNES Lasagnes de légumes, crème de céleri et crème de maïs.	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 TARTELETTE Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière aux pistaches, sorbet fraises des bois.	14
LA CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée au maïs, glace raisin.	12
LE CHOCOLAT Profiterole géante, glace vanille, chocolat chaud.	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 Fraise, ananas, raisin, pomme, abricot	6
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»		ROSÉS	
Saint-Joseph AOP	13	IGP Méditerranée	7
Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»		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	DIGESTIFS	
Jameson	12	Cognac Hennessy VS	12
Chivas Regal 12 ans	12	Bas-Armagnac Duc de Loussac XO	10
Lagavulin Malt 16 ans	18	Calvados Le Pommeray 10 ans	12
Oban 14 ans	18	Calvados Busnel VSOP	14
Togouchi Japanese Blend	14	LIQUEURS & EAUX DE VIE	
GIN		Grand-Marnier	9
Bombay Saaphire	10	Bailey's	9
Hendrick's	12	Get 27 - Get 31	9
VODKA		Poire Williams	16
Grey Goose Original	14	Vieille Prune de Souillac	12
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 €