



# 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
<b>MENU ENFANT</b> - 10 ans	
Plat & Dessert	16

## 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 <i>Jus de pomme, citron vert, menthe, soda</i>	5,5

## ENTRÉES

<b>LE JOUR *</b> Entrée du jour à l'ardoise.	
<b>LE FOIE GRAS PASTÈQUE</b> Foie gras de canard en terrine / fine gelée de pastèque / billes de pastèques marinées au vin rouge / tuile pastèque / jus de canard.	18
<b>LA LANGOUSTINE</b> Langoustines rôties au beurre et estragon / céleris cuits en croûte de sel puis grillés / crème de langoustine.	20
<b>LE PÂTÉ EN CROÛTE VÉGÉTARIEN *</b> Pâté en croûte, lentilles, champignons et jeunes légumes maraîchers / bouillon d'herbes fraîches / copeaux de légumes et salade de pousses.	12
<b>MAQUEREAU À LA FLAMME *</b> Maquereau roulé au basilic et tapenade d'olive / caviar de courgettes / tomates confites / vinaigrette olive citron.	14
<b>L'ŒUF 63°C *</b> Œuf de poule 63°C / mousseline de champignons du moment / émulsion au lard et compotée d'oignons / écume noisettes.	12
<b>LE CAMEMBERT FONDU</b> Emulsion camembert / brunoise de pommes et noisettes / tuiles camembert / gelée au cidre / sorbet pommes.	14

## PLATS

<b>LE JOUR *</b> Plat du jour à l'ardoise.	
<b>LE CABILLAUD *</b> Dos de cabillaud raidi au sel puis grillé sur la peau / mousseline de choux fleur violet / sauce à l'anis sauvage / écume iodée.	22
<b>LA VOLAILLE DU BOCAGE *</b> Suprême rôti sur la peau / la cuisse farcie des abats / pâte de noix au ketchup et herbes / pâtes « zitta » laquées sauce poulet.	24
<b>LE FILET DE BŒUF *</b> Supplément 4€ en formule Filet de bœuf grillé au barbecue / mousseline de pommes de terre à la poudre de cèpes / sucrose braisée / émulsion hollandaise.	28
<b>LA CÔTE DE VEAU</b> Côte de veau normande rôtie au beurre / variation autour du panais / jus de veau / mille-feuille de pommes de terre et truffes d'été.	45
<b>LE RISOTTO DE POMMES DE TERRE *</b> Pomme de terre cuisinée comme un risotto / jeunes légumes glacés / pousses d'herbes / crème de persil plat / tuiles dentelles au curcuma.	21
<b>LE POISSON RETOUR DE PÊCHE</b> Poisson retour de pêche / déclinaisons autour de l'oignon doux / sauce à la mûre fraîche / mousseline de petits pois.	32

## DESSERTS

<b>LE JOUR *</b> Dessert du jour à l'ardoise.	
<b>LE PLATEAU DE FROMAGE</b> Plateau de fromage de notre fromager « Les délices de Fontaine » accompagné d'un chutney de figues et caramel de cidre.	17
<b>LE FROMAGE BLANC *</b> Fromage blanc fermier battu, nature, miel ou coulis de fruits rouges.	9
<b>LA COUPE DE GLACE 2 BOULES *</b> Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, bulgare Sorbetes : citron, ananas, fraise, framboise.	10
<b>LA QUETSCHÉ *</b> Quetsche rôtie à la lavande / tuile de pain d'épice / émulsion anglaise à la lavande / glace vanille.	12
<b>LA CLÉMENTINE *</b> Gelée de clémentine à l'estragon / les zestes confits / la clémentine juste caramélisée / tuile orange / glace citron vert.	12
<b>TARTELETTE CITRON MERINGUÉE *</b> Sablé au thym / crème citron à la vanille / meringue au zeste de citron vert / sorbet yuzu / râpé de citron noir.	12
<b>LE CHOCOLAT-TRUFFE</b> Sablé cacao / ganache au chocolat « guajana » / émulsion chocolat blanc à l'huile de truffe / glace chocolat.	14
<b>LE CAFÉ GOURMAND *</b> Supplément 2€ en formule Assortiment de mignardises pour accompagner votre café.	12

## APÉRITIFS

Le BEL AMI 12cl Pommeau de Normandie, crème de pêche de vigne, champagne	12,9
MOJITO 20cl	9,9
SPRITZ 20cl	9,9
Coupe de Roederer Brut 12cl	17
Coupe de Jacquart Signature Brut 12cl	13
Kir Vin Blanc 12cl	9
Kir Royal 12cl	13

## SOFTS

Evian 33cl - 75cl	4 - 6
Badoit 33cl	4
San Pellegrino 75cl	6
Châtelon 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
Heineken 0° 33cl sans alcool	4,5

## BIÈRES

Heineken 25cl hollandaise	5
Heineken 50cl hollandaise	9
Gallia Weissbier 33cl blanche	6,5
Gallia West IPA 33cl blonde	6,5
Desperados 33cl	6,5
Heineken 0° 33cl sans alcool	4,5

## VINS AU VERRE

<b>ROUGES</b>	15cl	<b>BLANCS</b>	15cl
Vindu 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, «Beauroy»	
Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»		<b>ROSÉS</b>	
Saint-Joseph AOP	13	IGP Méditerranée	7
Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»		Roséfine Marrenon	
<b>BLANCS</b>		Côtes de Provence AOP	9
Vallée du Rhône Luberon AOP	8	Cuvée du Golfe de Saint-Tropez	
Marrenon Classique		Piscine 22cl	13
IGP Chardonnay	9		
J. Moreau & Fils		<b>ALCOOLS</b>	5cl
<b>WHISKY</b>		<b>TEQUILA &amp; RHUM</b>	5cl
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	<b>DIGESTIFS</b>	
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	<b>LIQUEURS &amp; EAUX DE VIE</b>	
<b>GIN</b>		Grand-Marnier	9
Bombay Saaphire	10	Bailey's	9
<b>VODKA</b>		Pippermint Get 27	9
Grey Goose Original	14	Poire Williams	16
		Vieille Prune de Souillac	12
<b>CIDRES</b>	75cl		75cl
<b>CIDRE BRUT</b>	14	<b>CIDRE BRUT ROSÉ</b>	14
Le Pressoir d'Or		Le Pressoir d'Or	



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

Signalées sur la carte par un astérisque  
Du lundi au vendredi  
(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert **21 €**

Entrée & Plat & Dessert **25 €**