



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

À PARTAGER

Planche de charcuterie 22

Sardinettes d'exception Petrossian™,
beurre demi-sel et pain grillé (14-18 pièces) 29

MENU ENFANT

- 10 ans

Plat & Dessert 17

CARTE NON CONTRACTUELLE.



Suggestion végétarienne

MENU BEL AMI

65 € par personne

ENTRÉES

A la carte

Marbré de foie gras cuit au vin chaud 32
OU

Saint-Jacques snackées, 30
purée de topinambours, 41
émulsion noisette

PLATS

A la carte

Omble chevalier 36
et déclinaisons de carottes

OU

Filet de bœuf, jus réduit au porto,
tronçon de pomme de terre,
crème de panais et chou romanesco

DESSERTS

Palet speculoos, mousse pomme
et caramel beurre salé,
pommes confites au calvados

OU

Brownie noisettes, billes de poires,
dacquoise cacao et sorbet poire

ENTRÉES



Velouté de butternut aux épices douces, 19
émulsion galanga, oignons confits
et crosques de lentilles corail



Tortellini au parmesan, 24
noix de Grenoble, émulsion de céleri
et eau de tomate montée au beurre

Carpaccio de Saint-Jacques, 32
guacamole, granny smith, vinaigrette
miel citron et éclats de noisettes

Teriyaki de thon, 29
avocat, wasabi et ail noir

Escargots de Magland, œuf parfait, 29
beurre vert et trompettes de la mort

PLATS

Noix de ris de veau, salsifis glacés et frits, 41
fèves de tonka, purée de rattes aérienne

Filet de bœuf, jus réduit au porto, 38
tronçon de pomme de terre,
crème de panais et chou romanesco

Filet de pigeon en croute de noisette 39
à l'orange, mousseline de carottes, salade
frisée, vinaigrette à la truffade et ses abats

Bar de ligne, panais confits, mousseline de 37
topinambours, jus d'arêtes façon bourguignon

Lotte bardée, steak de choux fleur 37
au comté, jus au cidre normand



« Malai Kofta », quinoa aux herbes 24
et saveur indienne, croquettes de
pommes de terre à la coriandre

DESSERTS

Plateau de fromages affinés 18
par la Maison Lejeune

Figues pochées au vin, gâteau de semoule, 15
crème vanille aux pétales de violettes

Agrumes rôtis au miel, thym et citronnelle, 14
crumble au gingembre

Palet speculoos, mousse pomme et caramel 15
beurre salé, pommes confites au calvados

Macaronade, crème de marrons, 15
marrons glacés, brisures de meringue

Brownie noisettes, billes de poires, 14
dacquoise cacao et sorbet poire

Entremets du moment 14

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 7

Virgin Mojito POMME, FRAMBOISE, VIOLETTE 7
Citron vert, menthe, cassonade, soda

Virgin Colada 7
Jus d'ananas, lait de coco

Mocktail du Barman 7

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

Eaux filtrées CASTALIE 5
Plate ou Pétillante 75cl

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

BIÈRES

Heineken 25cl 6

Heineken 50cl 10

Bière artisanale "Moulin de Vernon"
Triple, IPA ou Ambrée 33cl 7,5

Bière du moment 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

Le Pressoir d'Or 14

CIDRE BRUT ROSÉ

Le Pressoir d'Or 14



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

Du lundi au vendredi

A choisir parmi les suggestions du jour

(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 24 €

Entrée & Plat & Dessert 28 €