



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

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

L'ŒUF ET L'OIGNON 13

Œuf parfait / oignons rôtis entiers /
crème de lard / râpé de jaunes d'œufs confits.

LA BUTTERNUT 14

Variation autour de la courge butternut /
palet rôti au barbecue /
velouté aux pignons de pins /
fine purée à l'orange.

LE ROUGET 25

Rouget snacké / foie gras et poutargue /
jus de viande / topinambour.

L'ESCARGOT 14

Escargots au beurre d'ail /
pommes de terre confites /
tuile croustillante au persil plat / crème de persil.

LA RAVIOLE 18

Raviole de joue de bœuf confite /
bouillon sarrasin / légumes en cru-cuit.

LE SAUMON 16

Saumon gravlax à la thaï /
émulsion wasabi / tuile de riz /
rouleau de courgettes et saumon au sakura.

PLATS

LE COCHON DE NORMANDIE 25

Filet de cochon grillé au barbecue /
cannelloni de choux verts /
émulsion chou-fleur / petit chou farci.

LE FILET DE BŒUF 32

Filet de bœuf de race normande /
risotto de fregola sarda à la truffe /
pomme de terre vitelotte / consommé de bœuf.

LE CANARD 35

Magret de canard grillé sur la peau /
granola salé / rutabaga glacé au rhum /
pomme confite / jus réduit au cidre.

LA PASTA 22

Conchiglioni farcie aux légumes de saison /
jus de betterave réduit /
salade de jeunes pousses.

LA SAINT-JACQUES 40

Saint-Jacques juste snackée puis fumée aux
écorces d'agrumes /
mousseline de pommes de terre algues et citron /
segment d'agrumes rôtis / épinards.

LE RETOUR DE PÊCHE 34

Poisson retour de pêche /
potimarron – châtaigne /
jeunes légumes / sauce au pistil de safran.

DESSERTS

LE PLATEAU DE FROMAGE 17

Plateau de fromage de notre fromager
« Les délices de Fontaine » accompagné
d'un chutney de figues et caramel de cidre.

LE FROMAGE BLANC 12

Fromage blanc fermier battu,
nature, miel ou coulis de fruits rouges.

LA COUPE DE GLACE 2 BOULES 12

Glaces : vanille, café, chocolat, bulgare
Sorbets : ananas, framboise, noix de coco

LE MARRON 14

Parfait glacé à la vanille / crème de marron /
émulsion au gingembre.

LA POIRE 13

Poire pochée au poivre Timut et vanille /
mousse légère à la crème anglaise /
chocolat grand cru.

LE CHOCOLAT COCO 12

Comme un « Bounty » / mousse chocolat coco /
croustillant praliné / sorbet noix de coco.

LE BABA AU RHUM 16

Baba poché au rhum et café /
carpaccio d'ananas /
émulsion d'ananas rôti / glace bulgare.

LE CAFÉ GOURMAND 14

Assortiment de mignardises pour accompagner
votre café.

APÉRITIFS

Le BEL AMI 12cl	12,9
Pommeau de Normandie, crème de pêche de vigne, champagne	
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
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
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

15cl

15cl

ROUGES

Vindu mois	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»	

ALCOOLS

5cl

5cl

WHISKY

Jack Daniel's - Jack Daniel's Coca (+2€)	10
Aberlour 10 ans	10
Glenfiddich Malt 12 ans	10
Jameson	12
Chivas Regal 12 ans	12
Lagavulin Malt 16 ans	18
Oban 14 ans	18
Togouchi Japanese Blend	14

GIN

Bombay Saaphire	10
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 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 21 €

Entrée & Plat & Dessert 25 €