



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

Le Bel Ami n'échappe pas à la règle et traverse une période extrêmement difficile de recrutement en cuisine.

NOUS PRÉFÉRONS FAIRE PEU MAIS BIEN...

Raison pour laquelle nous ne sommes pas en mesure de vous proposer une carte mais le chef vous fera ses suggestions quotidiennement.

Nous vous informerons du retour de la carte dès que notre équipe de cuisine sera au complet.

Pour connaître nos suggestions
02 32 36 36 30

MENU ENFANT

- 10 ans

Plat & Dessert 17

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 du moment	7
Virgin Apple Mojito	7
Jus de pomme, citron vert, menthe, soda	
Virgin Colada	7
Jus d'ananas, lait de coco	

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

Evian 33cl - 75cl	5 - 7
Badoit 33cl	5
San Pellegrino 75cl	7
Châteldon 75cl	8
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
Heineken 0° 33cl sans alcool	5,5

BIÈRES

Heineken 25cl	6
Heineken 50cl	10
Gallia Weiss & Versa 33cl blanche	7,5
Gallia Follamour Lager Bio 33cl blonde	7,5
Gallia Western IPA 33cl blonde	7,5
Desperados 33cl	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 Saaphire	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

A choisir parmi les suggestions du jour
Du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 24 €

Entrée & Plat & Dessert 28 €