



# 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

Planche de Pata Negra (100g) 45

## MENU ENFANT

- 10 ans

Plat & Dessert 17

## MENU BEL AMI

65 € par personne

### ENTRÉES

Vitello tonnato,  
et vinaigrette thon anchois

ou

Artichauts barigoule, tomates confites,  
cerneaux de noix et jambon de Bayonne

### PLATS

Saint-Pierre, céleris boule confits,  
sauce champagne et huîtres

ou

Filet de bœuf,  
pommes dauphine et sauce échalote

### DESSERTS

Ananas infusé au gingembre,  
citronnelle, vanille et mousses agrumes

ou

Pressé de brownie au chocolat Valrhona  
à la crème de nougat et purée de citron

## ENTRÉES

Girolles, œuf confit au vinaigre  
balsamique, et vinaigrette persil plat 28

Artichauts barigoule,  
tomates confites, cerneaux de noix  
et jambon de Bayonne 24

Vitello tonnato,  
et vinaigrette thon anchois 19

Risotto crémeux aux palourdes 25

« Faux gras »,  
duxelles de champignons en terrine,  
au poivre de timut à l'armagnac,  
vinaigrette basilic, coriandre  
et échalotes confites (VEGAN) 23

## PLATS

Retour de pêche 28

Saint-Pierre, céleris boule confits,  
sauce champagne et huîtres 35

Filet de bœuf,  
pommes dauphine et sauce échalote 38

Cannelloni d'aubergines,  
sauce tomate basilic 24

Quasi de veau cuit basse  
température, cèpes, haricots verts  
et sauce Pommeau 36

## DESSERTS

Plateau de fromages affinés  
par la Maison Lejeune 18

Ananas infusé au gingembre,  
citronnelle, vanille et mousses agrumes 14

Pressé de brownie  
au chocolat Valrhona  
à la crème de nougat et purée de citron 15

Moelleux chocolat,  
châtaignes et coulis de bergamote 15

Macaron framboise 15

## 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  
Citron vert, menthe, cassonade, soda 7

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 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

Du lundi au vendredi

A choisir parmi les suggestions du jour

(hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 24 €

Entrée & Plat & Dessert 28 €