



# BEL AMI

Hôtel - Restaurant

## TARIF DES CHAMBRES

Hors Offres Spéciales

### CONFORT

À partir de 120 €

### JUNIOR SUITES

À partir de 140 €

### SUITES DE LUXE

À partir de 160 €

### DUPLEX

À partir de 180 €

+33 (0)2 32 36 36 32

reception@belami-normandy.com

belami-normandy.com

## AUTOUR D'UN VERRE

PLANCHE SAN DANIELE «DOP 18 mois» 15  
*Jambon cru italien*

PLANCHE DU CHEF 14  
*Selon les envies du Chef*

PLANCHE FROMAGE 15  
*Sélection du moment*

## ENTRÉES

LE BOUDIN NOIR 11  
*Tarte à l'échalote et boudin noir,  
salade d'herbes fraîches*

LE SAUMON 12  
*Saumon gravelax au sésame,  
crème Dubarry et pickles de chou-fleur violet*

LE FOIE GRAS 16  
*Foie gras mi-cuit, blancs de poireaux caramélisés  
et châtaignes grillées*

L'ŒUF 13  
*Poêlée de champignons de saison,  
œuf poché et émulsion d'ail doux*

## PLATS

LE BŒUF 29  
*Filet de bœuf, os à moelle, fleur de sel,  
fin gratin dauphinois*

LE COCHON 22  
*Carré de cochon confit aux 7 épices,  
topinambours et pousses d'épinards*

LE CABILLAUD 18  
*Pavé de cabillaud laqué à la tomate,  
haricots coco gratinés au thym citron*

LE SANDRE 24  
*Filet de sandre, mousseline de céleri,  
amandes grillées et andouille de Vire*

## FROMAGES

SÉLECTION DE LA SAISON 15  
*Planche de fromages à partager*

## DESSERTS

LA TARTE TATIN 10  
*Tarte tatin à la poire et cardamome,  
crème fraîche d'Isigny*

LE BABA AU RHUM 12  
*Gros baba au vieux rhum,  
chantilly vanille et dés d'ananas caramélisés*

LE CHOCOLAT 11  
*Dôme de chocolat noir, cerises amarena  
et copeaux de chocolat blanc*

LE CITRON 10  
*La tarte au citron vert, guimauve caramélisée  
à la menthe et coulis de framboise*

LE CAFÉ GOURMAND 9

## VINS AU VERRE 15cl

### ROUGES

Saint-Estèphe AOP 12  
Château Tour de Pez, «Les Hauts de Pez»

Beaune Premier cru AOP 15  
Bouchard Père & Fils, «Beaune du Château»

Saint-Joseph AOP 13  
Paul Jaboulet, «Le Grand Pompée»

Brouilly AOP 9  
Château Pierreux

### BLANCS

Sancerre AOP 12  
Joseph Mellot, «Les Ormeaux»

Chablis Premier cru AOP 13  
La Chablisienne, «Fourchaume»

Coteaux du Layon AOP 10  
Château de la Roulerie

Chardonnay 9  
J. Moreau & Fils

### ROSÉS

Côtes de Provence AOP 9  
Cuvée du Golfe de Saint-Tropez  
Piscine 22cl 13

Bandol AOP 15  
Domaine d'Ott, «Château Romassan»  
Piscine 22cl 19

## MENU ENFANT - 10 ans

PLAT & DESSERT au choix 15  
*Viande ou Poisson ou Œuf*

Accompagné de : Légumes de la carte ou Pâtes

Glaces



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.

L'Hôtel Restaurant Bel Ami adopte les  
horaires d'automne. Ouvert du mardi  
soir au dimanche midi.

☎ Restaurant  
+33 (0)2 32 36 36 30

Les  
**Envies du Jour  
du Chef**

# NOUVEAU

Venez  
découvrir notre

# CARTE "BISTRO"

À partir  
du mercredi 12 décembre

Formules Déjeuner  
(hors dimanches et jours fériés)

Entrée & Plat  
16€

Plat & Dessert  
16€

Entrée & Plat & Dessert  
19€