



# BEL AMI

Hôtel - Restaurant

## TARIF DES CHAMBRES

Hors Offres Spéciales

### CONFORT

À partir de 150 €

### JUNIOR SUITES

À partir de 180 €

### SUITES DE LUXE

À partir de 210 €

### DUPLEX

À partir de 240 €

+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 TARAMA 14  
Tarama du Chef, citron et pain grillé

PLANCHE FROMAGE 15  
Sélection du moment

## MENU ENFANT - 10 ans

Plat & Dessert 15

## ENTRÉES

L'AUBERGINE ★ 10  
Caviar d'aubergines en mille-feuille,  
chips de pain, fourme d'Ambert,  
amandes crues et salade d'herbes

LE CARPACCIO 14  
Carpaccio de veau, zestes de citron vert,  
huile d'olive et figues violettes

LE TARAMA 14  
Tarama blanc du Chef, blinis au sarrasin  
et tartare de concombre à l'aneth

LA PISSALADIERE ★ 11  
Tarte aux oignons et olives,  
pétales de légumes croquants et anchoïade

LE POULPE 13  
Salade de poule au piment d'Espelette,  
olives vertes, câprons, basilic

LE FROMAGE DE BREBIS 12  
Courgettes marinées au thym,  
brousse de brebis, pesto au mortier  
et graines de courges grillées

L'ŒUF ★ 10  
Œuf poché, tartare de champignons et parmesan,  
émulsion de roquette

## PLATS

LE BŒUF 28  
Faux-filet mûré 21 jours,  
gratin bonne femme

LE VEAU ★ 22  
Piccata de veau à la parmigiana,  
aubergines, tomates, mozzarella

LA VOLAILLE 24  
Suprême de volaille jaune, parmesan sous la peau,  
gnocchi à la roquette et tomates confites

LE THON 25  
Pavé de thon rouge au sésame noir juste saisi,  
purée d'oignons rouges  
et artichauts grillés à la sarriette

LA TRUITE D'ACQUIGNY ★ 18  
Truite en croûte de noix et estragon,  
courgettes, fèves et oignons nouveaux

LE VEGETARIEN ★ 20  
Burger végétarien à la tartufata et mozzarella,  
mesclun de légumes crus

LA PASTA ★ 18  
Fettuccine Alfredo

## FROMAGES

SÉLECTION DE LA SAISON 15  
Planche de fromages à partager

## DESSERTS

L'EXOTIQUE 12  
Ananas rôti, crémeux d'avocat  
et compotée de mangue, glace gingembre

LE MACARON 12  
Macaron aux fruits rouges  
et mascarpone vanillé

LA POIRE ★ 10  
Poire et pain d'épices, glace au lait

LA BARRE CHOCOLATEE 10  
Chocolat, cacahuètes grillées  
et caramel à la pointe de sel

LA MYRTILLE ★ 10  
Tartelette myrtille façon cheesecake

LE CAFÉ GOURMAND ★ 9

## APÉRITIFS

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

BLOODY MARY 20cl 9,9

SPRITZ 20cl 9,9

Pastis 2cl 4,5

Coupe de Roederer Brut 12cl 17

Coupe Louis Constant 12cl 13

Kir Vin Blanc - Kir Royal 12cl 9 - 13

## BON POUR LE CORPS, BON POUR L'ESPRIT

Orange pressée 5,5

Vitamine me 5,5

Orange pressée, cranberry 5,5

Cocktail de fruits frais du moment 5,5

## SOFTS

Evian 33cl - 75cl 4 - 6

Badoit 33cl 4

San Pellegrino 75cl 6

Perrier 33cl 4,5

Coca-Cola, Light, Zéro 33cl 4,5

Arizona Green Tea 50cl 5

Jus de Fruit Alain Milliat 33cl 5,5

Lait fraise 12cl 3,5

## BIÈRES

Heineken 25cl - 50cl 4,5 - 8

Tiger - Fischer Tradition - Edelweiss 33cl 5,5

Lagunitas IPA 35,5cl 10

Mort Subite Kriek Lambic 37cl 10

## VINS AU VERRE

ROUGES 15cl  
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 15cl  
Sancerre AOP 12  
Joseph Mellot, «Les Ormeaux»

Chablis Premier cru AOP 13  
La Chablisienne, «Fourchaume»

Coteaux du Layon AOP 10  
Château de la Roulerie

ROSÉS 9  
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

## ALCOOLS

WHISKY 5cl

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

Laphroaig Malt 10 ans 18

Togouchi Japanese Blend 14

GIN

Bombay Saaphire 10

Hendrick's 12

VODKA

Grey Goose Original 14

Zubrowka Bison Grass 10

TEQUILA & CACHAÇA

Tequila Patron Silver 18

Tequila Patron XO, liqueur de café 12

Cachaça Copacaiba 8

Cachaça Thoquino 8

DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS 12

Cognac Richard Delisle VS 10

Bas-Armagnac Duc de Loussac XO 10

Calvados Le Pommeray 10 ans 12

Calvados Busnel VSOP 14

LIQUEURS & EAUX DE VIE

Grand-Marnier 9

Bailey's 9

Chartreuse Verte 12

Pippermint Get 27 9

Poire Williams 16

Vieille Prune de Souillac 12



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.

## FORMULES DÉJEUNER

Du mercredi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée & Plat 25

Entrée & Plat & Dessert 29

Plat & Dessert 25

(Signalés par une ★)

L'Hôtel Restaurant Bel Ami adopte les horaires d'automne.

Ouvert du mardi soir au dimanche midi.