
LE BEL AMI

Bistrot de Saison - Bar & Cave à vin



Petites & Grandes assiettes

Bouteilles & Vins au verre

À quelques pas de la Mer, le Bel Ami s'inscrit dans la lignée des bars à manger et restaurants où l'on prend son appétit au sérieux.

Élaborées avec des produits frais et de saison, nos recettes changent au gré des produits et des envies. Mais c'est surtout une carte d'envie pour tous les appétits.

Ici nous donnons la belle part à la convivialité et au partage avec de petites et grandes assiettes. Du bout des doigts, ou à pleine fourchette, à deux ou entre amis, de jour comme de nuit, il n'y a pas d'heure pour profiter au Bel Ami.

Et pour arroser tout ça ? Une belle sélection de vins français, bios et naturels choisis et conseillés avec soin par nos sommeliers experts en lever de verres.

Enfin, ici, chaque service est une fête. Nos équipes de salle, cuisine et sommellerie sont là pour vous servir et vous ravir.

Chef Serge et toute la clique ;)



@lebelamietretat

www.lebelami.com



PETITES ASSIETTES

Les petites assiettes sont conçues pour être partagées

Pssstt ! Choisissez parmi 150 références de vins français, BIO, biodynamiques et naturels

L'INCONTOURNABLE

Trilogie de houmous

7€

1€ reversé au fonds de dotation Le Cèdre Solidarity en faveur du Liban, pour préserver le vivant et son environnement.

TERRE

Poulet taouk grillé, purée de maïs au cumin, labné

14€

Kebbeh de cochon, tzatziki, olives kalamata

16€

Tataki de boeuf, huile vierge, grenade

15€

MER

Fricassée de la mer, sabayon beurre fumé, meringue iodée

17€

Ceviche de poisson, labné aux algues, chips de feuilles de vigne

16€

Maquereau mi-cuit, blettes en textures, poires

15€

POTAGER

Cannelloni d'aubergine façon moussaka, pois chiche

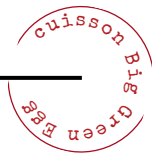
10€

Œuf parfait, asperges, crème parmesan

9€

Croustillant d'artichaut, salade d'algues wakamé

9€



GRANDES ASSIETTES

Sélectionnez vous-même votre
bouteille dans la cave du
restaurant

Par ici retrouvez des assiettes
gourmandes et généreuses

Saucisse, purée de pommes de terre, jus corsé aux 7 épices libanaises	16€
Gigot d'agneau confit au zaatar, carottes en textures	27€
Retour de pêche, fettuccine de légumes, beurre blanc à l'estragon	25€
Seiche grillée, siyadieh d'épeautre, fumet de poisson au carvi	24€
Moules marinières, frites & son petit pot de crème crue de chez Baptiste	18.5€

Suggestion du jour à l'ardoise

FROMAGES

Assortiment de 3 fromages Normands	9€
Assortiment de 5 fromages Normands	15€

DESSERTS

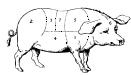
Tartelette houmous chocolat Valrhona, caramel beurre salé	10€
Roulé aux pommes et rhubarbe, sorbet tatin au calvados	10€
Financier pistache, glace mouhalabieh	10€

MENU PETIT GASTRONOME

- DE 12 ANS

PLAT, DESSERT &
SIROP À L'EAU

15€



NOS AMIS PRODUCTEURS

Kalios : Vinaigres, Huiles & Olives
Sébastien Argentaïn : Légumes et Fruits
Pépinières Vessières : Agrumes
Cougal : Poissons, coquillages & crustacés
Valrhona : Chocolat & Fruits secs
Sodimo : Epices Libanaises
Fromagerie Romain : Fromages
Deroche : Épicerie
Charles Danican : Café



Vous avez remarqué une touche libanaise dans nos plats ?

C'est normal, nos maisons puisent leur énergie là-bas. Nous faisons parti du groupe d'hôtellerie et de restauration normand, Le Cèdre Hospitality. Le Cèdre emblème de la terre natale de notre fondateur, abrite une voix collective de professionnels de l'hospitalité engagés à donner une place majeure à l'humain, la solidarité et l'environnement.

Nous tentons de préserver le vivant à travers nos assiettes, par la résilience alimentaire, le circuit court et la saisonnalité.

Notre engagement solidaire se concrétise aussi par le Fonds de Dotation le Cèdre Solidarity qui a pour objet de concourir à l'accompagnement des populations fragilisées, participer à la préservation de la biodiversité et favoriser l'éducation des générations.

