

BIENVENUE À L'HÔTEL BEL AMI
WELCOME TO THE HOTEL BEL AMI



7/11 rue Saint-Benoît. 75006 Paris
T. +33 1 42 61 53 53 | restauration@hotel-bel-ami.com
www.hotel-bel-ami.fr

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

Restaurant & BAR

Le Restaurant & Bar est ouvert tous les jours
de 10h30 à 23h00.

La dernière commande pour la cuisine se fait à 21h45,
et pour les boissons à 23h00.

*The Restaurant & Bar is open all day
from 10:30 am to 11 pm.*

*The last food order is at 9:45 pm
and for the drinks at 11 pm.*

Bonne dégustation

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes sont à votre disposition à l'accueil de notre restaurant.

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

According with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers are available on request. Information on allergens is available at the restaurant desk. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering.

Tout bon repas
COMMENCE PAR
une mise en bouche...

L'Hôtel Bel-Ami est situé au sein de l'ancienne imprimerie où a été édité le livre éponyme de Guy de Maupassant. Situé au cœur de Saint-Germain-des-Prés, le bar de l'Hôtel Bel-Ami est un lieu de rencontres et de détente à la fois moderne et chaleureux.

Au comptoir ou à table, en dégustant nos cocktails signatures ainsi que notre sélection d'apéritifs, vous pourrez apprécier le charme et le confort de notre bar.

Cet écrin littéraire se veut aussi artistique et festif, à l'image de ce qui caractérise Saint-Germain-des-Prés.



The Hôtel Bel-Ami is located in the former printing house where Guy de Maupassant's book of the same name was published. Situated in the heart of Saint-Germain-des-Prés, the Hotel Bel-Ami's bar is a warm and modern place to meet and relax.

Whether it is at the bar or at the table, you may enjoy our signature cocktails and Hors-d'oeuvre, and you can appreciate the charm and comfort of our lounge.

This literary setting is also trendy and festive, just like Saint-Germain-des-Prés.

Booklover story


Les Planches du Bel Ami

BEL AMI APERITIF

Planche de charcuteries	23 €
<i>Cold cuts selection</i>	
Planche de fromages 	23 €
<i>French cheeses selection</i>	
Planche mixte	26 €
<i>Cold cuts and French cheeses selection</i>	



Les Classiques du Bel Ami

BEL AMI CLASSICS

Salade César au poulet ou au saumon fumé	22 € / 25 €
<i>Caesar salad with chicken or smoked salmon</i>	
Penne Napolitaine aux légumes 	19 €
<i>Penne with Napoli sauce and vegetables</i>	
Tempura de crevettes mayonnaise aux agrumes et basilic	18 €
<i>Tempura schrimps, basil and citrus mayonnaise</i>	
Club sandwich à la dinde ou au saumon fumé, salade verte et frites	22 € / 25 €
<i>Club sandwich with turkey or smoked salmon, green salad and fries</i>	
Cheeseburger de boeuf, salade verte et frites	28 €
<i>Beef cheeseburger, green salad and fries</i>	

Entrées

STARTERS

- Soupe à l'oignon gratiné** 17 €
French onion soup
- Betterave en carpaccio, agrumes frais et feta**  14 €
Beetroot carpaccio, feta and citrus
- Gaspacho de pastèque, concombre et tomate**  16 €
Watermelon, cucumber & tomato gazpacho

Plats

MAIN COURSES

- Suprême de volaille rôtie, carottes glacées et sa purée** 27 €
Chicken suprême, glazed carrots and carrot purée
- Filet de sébaste et trio de choux rotis**  33 €
Redfish fillet and trio of roasted cabbages
- Artichaut poêlé et mousseline de petits pois**  24 €
Sautéed artichoke and green pea mousseline

Garnitures

SIDE DISHES

- Frites - Purée - Salade verte** 8 €
French fries - Mashed potatoes - Green salad
- Légumes de saison** 8 €
Seasonal vegetables

Desserts

Tarte Tatin <i>Apple tarte Tatin</i>	13 €
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	9 €
Pavlova aux fruits de saison <i>Seasonal fruit pavlova</i>	15 €
Fondant au chocolat <i>Chocolate lava cake</i>	16 €
Glaces : vanille - chocolat - fraise - framboise - citron BIO <i>Ice cream: vanilla - chocolate - strawberry - raspberry - lemon</i> ORGANIC	8 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Les informations sur les allergènes sont à votre disposition à l'accueil de notre restaurant.

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Information on allergens is available at the restaurant desk. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering.

The image features a complex geometric pattern of overlapping circles and squares in dark blue and maroon. A large white circle is positioned on the left side, partially overlapping a dark blue square. In the top right, a circle is split vertically, with the left half in dark blue and the right half in white. Below this, a solid dark blue circle is centered within a white square. In the bottom right, a circle is split horizontally, with the top half in dark blue and the bottom half in maroon. The text 'Boissons' is written in a white, elegant serif font, and 'DRINKS' is written in a white, clean sans-serif font, both centered within a maroon rectangular area on the right side of the page.

Boissons

DRINKS

Boissons sans alcool

SOFT DRINKS

JUS JUICES | 30cl

Jus de fruits frais - Citron, orange ou pamplemousse 9 €

Fresh fruit juices - Lemon, orange or grapefruit

Jus de fruits - Ananas, cranberry, fraise, passion, mangue, pomme ou yuzu 8 €

Fruit juices - Pineapple, cranberry, strawberry, passion, mango, apple or yuzu

Jus de tomate Alain Milliat 9 €

Alain Milliat tomato juice

BOISSONS GAZEUSES SODAS

Coca-Cola / Zero - 33 CL 9 €

La French Tonic - 25 CL 9 €

La French Ginger Beer - 25 CL 9 €

Seven up - 33 CL 9 €

Orangina - 33 CL 9 €

Fuze Tea Pêche - 25 CL 9 €

EAUX WATERS 50cl. 1l.

San Pellegrino 7 € 10 €

Vittel 7 € 10 €

CAFÉS COFFEES

Espresso, Café Allongé 6.50 €

Espresso, Americano

Café Crème, Cappuccino 8 €

Latte, Cappuccino

Double Espresso 9 €

Chocolat chaud 8 €

Hot chocolate

Boissons sans alcool

SOFT DRINKS

THÉS TEAS

9 €

Thé Vert Fuji-yama - Thé vert, don précieux du Japon

Green tea, a precious gift from Japan

Thé Vert Jasmin Mandarin - Thé vert parfumé aux tendres fleurs de jasmin

Green tea delicately scented with tender jasmine blossoms

French Breakfast Tea - Thé noir, saveur riche, élégante et raffinée

Black tea, rich, elegant and refined flavor

Earl Grey Impérial - Thé noir, Darjeeling parfumé à la bergamote

Black tea, Darjeeling scented with bergamot

Ceylan Orange Pekoe - Thé noir au goût rond et brillant

Black tea with a smooth, bright flavor

Darjeeling Himalaya - Grand thé noir pour l'après-midi - Inde

Premium black tea for the afternoon - India

Marco Polo - Merveilleux thé noir, goût fruité & fleuri

Wonderful black tea with fruity and floral notes

Casablanca - Thé vert & thé noir à la menthe douce, note de bergamote

Green tea & black tea with sweet mint, a hint of bergamot

INFUSIONS NATURELLES HERBAL TEAS

9 €

Rouge Métis - Rooibos rouge sans théine, aux fruits noirs & rouges, fleuri

Caffeine-free red rooibos with black and red fruits, floral notes

Chamomilla - Fleurs de camomille sauvage, infusion naturelle artisanale

Wild chamomile flowers, handcrafted natural infusion

Verbena Citriodora - Feuilles de verveine odorante, infusion naturelle artisanale

Fragrant verbena leaves, handcrafted natural infusion

Cocktails SIGNATURES

Pour célébrer les belles journées, les petites ou grandes occasions, notre carte de cocktails Signatures est une invitation à la détente au cœur de l'élégance parisienne.

Classiques revisités, combinaisons de saveurs audacieuses, ingrédients inattendus... notre mixologue compose ses créations avec précision pour surprendre et séduire vos papilles.



*To celebrate beautiful days, small or big events,
our Signature cocktail menu is an invitation to relax in the heart
of Parisian elegance.*

*Revisited classics, daring flavor combinations,
unexpected ingredients... our mixologist composes his creations
with precision to surprise and seduce your taste buds.*

Bonne dégustation

Nos Cocktails

OUR COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES SIGNATURE COCKTAILS

19 €

It's a Match

Rhum Bacardi, sirop matcha, jus de yuzu, concombre, menthe fraîche & Tonic
Bacardi Rum, matcha syrup, yuzu juice, cucumber, mint & Tonic water

La Fleur de Saint Germain | +2€ Vodka Grey Goose

Vodka, liqueur à la fleur de sureau, jus de citron jaune, blanc d'oeuf
Vodka, elderflower liqueur, fresh lemon juice, egg white

Paloma Saint-Benoît | +2€ Tequila Patron

Tequila infusée, Apérol, sirop de gingembre maison, pamplemousse, Ginger Beer
Infused Tequila, Apérol, home-made ginger syrup, grapefruit, Ginger Beer

Le Mot Passant

Champagne, liqueur de pêche, jus de cranberry, citron jaune
Champagne, peach liqueur, cranberry juice, fresh lemon juice

Le Négroni du Bel Ami

Gin Bombay Sapphire infusé, Campari, Vermouth rouge
Infused Gin Bombay Sapphire, Campari, sweet Vermouth

Cherry Old Fashioned

Rye Whisky, liqueur de cerise
Rye Whisky, cherry liqueur

Calvados Sour

Calvados infusé à la cannelle, sirop d'épices maison, jus de citron jaune frais
Cinnamon infused Calvados, homemade spiced syrup, fresh lemon juice

Spiced South Side

Gin infusé, sirop maison, menthe fraîche, jus de citron vert
Spiced infused Gin, home-made syrup, mint leaves, fresh lime juice

Les cocktails classiques sont également disponibles à la demande.

Classic cocktails remain available upon request.

Nos Mocktails

OUR MOCKTAILS

MOCKTAILS SIGNATURES SIGNATURE MOCKTAILS

Oscos Wilde	15 €
Oscos (apéritif sans alcool), Sirop d'Hibiscus Maison, Jus de Citron Vert <i>Oscos (Non-Alcoholic Spirit), House Hibiscus Syrup, Fresh Lime Juice</i>	
Le Cosmocktail	15 €
Jus de Cranberry, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron Vert, Eau Gazeuse <i>Cranberry Juice, Almond Syrup, Fresh Lime Juice, Soda Water</i>	
Detox Matcha	15 €
Jus de Yuzu, Matcha, Concombre, Menthe Fraîche & Tonic <i>Yuzu Juice, Matcha, Cucumber, Mint & Tonic Water</i>	
So Sweet	15 €
Jus de Fraîse, Maracuja, Ananas, Crème de Coco <i>Strawberry Juice, Maracuja, Pineapple, Coconut Cream</i>	
Yuzu Punch	15 €
Oscos (apéritif sans alcool), Jus de Yuzu, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert <i>Oscos (Non-Alcoholic Spirit), Yuzu, Pineapple, Fresh Lime Juice</i>	
Le Négroni	15 €
Beefeater 0°, Oscos Rouge, Martini Vibrante <i>Beefeater 0°, Oscos Rouge, Martini Vibrante</i>	
Vir-Gin Tonic	12 €
Beefeater 0°, Tonic <i>Beefeater 0°, Tonic</i>	
Oscos Tonic	12 €
Oscos Original ou Oscos Rouge, Tonic <i>Oscos Original or Oscos Rouge, Tonic</i>	

Les grandes histoires COMMENCENT AVEC *un bon verre de vin !*

Un verre de vin est une invitation au voyage.
A la découverte de saveurs unique, d'un terroir
et du savoir-faire historique de nos vignerons passionnés.
Du Rhône à la Bourgogne, chaque cuvée a été soigneusement
sélectionnée pour vous offrir une symphonie
de saveurs en bouche.
Toute notre équipe vous souhaite une belle dégustation.

*A glass of wine is an invitation to travel.
It offers the discovery of unique flavors, a terroir,
and the historical expertise of our passionate winemakers.
From the Rhône to Burgundy, each vintage has been carefully
selected to provide you with a symphony of flavors on the palate.
Our entire team wishes you a delightful tasting experience.*

Bonne dégustation

Vins et champagnes

WINES AND CHAMPAGNES

VINS BLANCS *WHITE WINES*

14cl. 75cl.

Chablis , Domaine Laroche Saint Martin, Bourgogne, Chardonnay	16 €	82 €
Château Mirefleurs , Bordeaux, Sauvignon Blanc	13 €	55 €
Pouilly Fumé « Vieilles Vignes » , Val de Loire, Sauvignon Blanc	15 €	80 €
Mâcon , Vignerons de Mancey, Bourgogne, Chardonnay		62 €
Prosecco , Borgo dei Ciliegi, Glera	13 €	55 €

VINS ROUGES *RED WINES*

14cl. 75cl.

Saint Emilion , Château la Papeterie, Bordeaux, Merlot	16 €	82 €
Secret de Lunes , Pinot Noir Bio IGP, Pays d'Oc	14 €	72 €
Château Mirefleurs Bordeaux , Merlot & Cabernet Sauvignon	13 €	55 €
Crozes Hermiage , Nobles Rives AOP, Rhône, Syrah		75 €
Saint-Joseph Maison Ogier , Syrah		86 €
Vignerons de Mancey , Pinot Noir, Bourgogne		80 €

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

14cl. 75cl.

La Grande Bauquière AOP , Provence, Cinsault, Grenache	13 €	55 €
Le Pas du Moine , Provence, Cinsault, Vermentino	15 €	80 €
Minuty Prestige , Provence, Grenache, Syrah		84 €
Peyrassol , La Commanderie AOP, Provence, Rolle, Sémillon		70 €

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

14cl. 75cl.

Charles Heidsieck , Brut Reserve	21 €	120 €
Ayala , Brut Majeur		190 €
Ayala , Blanc de Blancs		240 €
Charles Heidsieck , Blanc de Blancs		150 €
Deutz , Rosé		230 €
Charles Heidsieck , Rosé		150 €
Charles Heidsieck , Brut 37.5cl		69 €

Spiritueux

SPIRITS

GINs | 4cl

Bombay Sapphire	18 €
Tanqueray	18 €
Martin Miller's	19 €
Citadelle	18 €
Roku	19 €
Monkey 47	21 €

VODKAS | 4cl

Grey Goose	19 €
Ketel One	18 €
42 Below	18 €
Tito's	17 €

TEQUILAS & MEZCALs | 4cl

Mezcal Derrumbes N°3 San Luis	20 €
Altos Reposado	18 €
Patròn Silver	19 €
Cazadores Blanco	19 €
Cazadores Reposado	20 €

RHUMS | 4cl

Bacardi Carta Blanca	17 €
Santa Teresa 1796	21 €
Plantation	18 €
Sailor Jerry	21 €
Hee Joy	18 €
Leblon - Cachaça	16 €
Matusalem 15 ans	19 €

Spiritueux

SPIRITS

WHISKIES | 4cl

Blended *Blended*

Johnnie Walker Black Label	18 €
Chivas Regal (12 ans)	19 €
Chivas Regal (18 ans)	31 €

Single Malt *Single Malt*

Auchentoshan (12 ans)	21 €
Oban (14 ans)	21 €
Glenfiddich (12 ans)	19 €
Glenfiddich (18 ans)	35 €
The Balvenie (12 ans)	25 €

Speyside *Speyside*

Aultmore (12 ans)	21 €
Macallan (12 ans)	33 €

Islay *Islay*

Bunnahabhain (12 ans)	21 €
Lagavulin (16ans)	30 €

Highlands *Highlands*

Talisker (10 ans)	19 €
Aberfeldy (12 ans)	20 €

Whiskies Irlandais *Irish Whiskies*

Bushmills Black Bush	19 €
----------------------	------

Spiritueux

SPIRITS

WHISKIES | 4cl

Whiskies Américain *American Whiskies*

Bulleit Rye	18 €
Angel's Envy Port Cask	23 €
Buffalo Trace	19 €

Whiskies Asiatiques *Asian Whiskies*

Hibiki Japanese Harmony	33 €
Kavalan	30 €

EAU DE VIE | 4cl

Pisco Waqar	16 €
La Vieille Prune	16 €
Aqua-Unaged	16 €
Poire Williamine	19 €

COGNAC | 4cl

Remy Martin XO	48 €
Remy Martin VSOP	20 €
Camus Ile-de-Ré	17 €

ARMAGNACS | 4cl

Janneau 18 ans	16 €
----------------	------

CALVADOS | 4cl

Sassy Small Batch	15 €
-------------------	------

Spiritueux

SPIRITS

VERMOUTHS | 4cl

Martini Rubino	12 €
Martini : Rouge, Blanc, Rosato, Fiero	10 €
Noilly-Prat	10 €
Carpano Antica Formula	17 €

LIQUEURS | 5cl

Fruits *Fruits*

Amaretto Disaronno	14 €
Bailey's	14 €
Litchi	10 €
Chambord Royale	14 €
Cointreau	14 €
Grand Marnier	16 €
Cherry Heering	14 €
Limoncello	12 €

Plantes *Plants*

Bénédictine	14 €
Amaro Montenegro	14 €
Drambuie	16 €
Fernet Branca	14 €
Get 27	13 €
Get 31	14 €
Italicus	15 €
Saint-Germain	18 €
Suze	12 €
Chartreuse Verte - 4cl	15 €
Génépi - 4cl	12 €
Licor 43	16 €
Sambuca	14 €

Apéritifs

APERITIFS

BIERES BEERS

Classique Classic

1664 - Blonde - Lager - 5.5° - 33cl 10 €

Bière pression *Draft Beer* - 25cl / 50cl 8 € / 13 €

Artisanales Craft beers

Brasserie de Senlis - Ambrée - 5.2° - 33cl 12 €

APERITIFS APERITIFS

Alcool Alcohol | 5cl

Graham's Fine Tawny Port 12 €

Graham's Fine White Port 12 €

Lillet Blanc 11 €

Saint Raphael 11 €

Aperol 12 €

Cynar 12 €

Absinthe Pernod - 4cl 18 €

Ricard - 4cl 12 €

Sans-alcool Non-Alcoholic | 5cl

OscO : Original / Rouge Ardent - BIO 11 €

Martini : Vibrante / Floreale 11 €

Beefeater 0° 12 €

Les meilleurs
MOMENTS SONT CEUX
que l'on partage...



BELAMI

HOTEL B SIGNATURE

PARIS