

BIENVENUE À L'HÔTEL BEL AMI
WELCOME AT 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 opens all day
from 10:30am to 11pm.*

*The last order for food 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 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.
Situating 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 at the bar or at the table, enjoy our signature cocktails
& our Hors-d'oeuvre, you can appreciate the charm
and comfort of our bar.*

*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 €

Cold cuts selection

Planche de fromages

23 €

French cheeses selection

Planche mixte

26 €

Cold cuts & French cheeses selection

Les Classiques du Bel Ami

BEL AMI CLASSICS

Salade César au poulet ou au saumon fumé

22 € / 25 €

Caesar salad with chicken or smoked salmon

Penne sauce napolitaine et parmesan

19 €

Napoletana pasta & parmesan

Crispy chicken, ketchup maison, pickles de jalapeños - 5 pièces

18 €

Crispy chicken, homemade ketchup & Jalapeño pickles

Club sandwich à la dinde ou au saumon fumé, salade verte ou frites

22 € / 25 €

Club sandwich with turkey or smoked salmon, green salad or fries

Cheeseburger de boeuf, salade verte ou frites

28 €

Beef cheeseburger, green salad or fries

Entrées

STARTERS

Soupe à l'oignon gratiné	16 €
<i>French onion soup</i>	
Cresson, mousse de fromage de brebis 	13 €
<i>Watercress, ewe's cheese mousse</i>	
Poireaux mimosa, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 	15 €
<i>Leeks mimosa, french mustard vinaigrette</i>	

Plats

MAIN COURSES

Ballotine de volaille, poêlée de champignons, jus d'herbes	27 €
<i>Chicken "ballotine", sautéed mushrooms, herbs sauce</i>	
Saumon, tombée d'épinards, émulsion d'ail 	33 €
<i>Salmon, wilted spinach, garlic emulsion</i>	
Purée de topinambourgs, panais confits, jus de légumes 	24 €
<i>Jerusalem artichoke purée, glazed parsnips, vegetable jus</i>	

Garnitures

SIDE DISHES

Frites - Purée - Salade verte

6 €

French fries - mashed potatoes - green salad

Légumes de saison

7 €

Seasonal vegetables

Desserts

Tarte Tatin

13 €

Apple "Tatin" pie

Salade de fruits frais

9 €

Fresh fruit salad

La pomme dans tous ses états

15 €

Portrait of an apple

Glaces : vanille - chocolat - fraise - framboise - citron **BIO**

8 €

*Ice cream: vanilla - chocolate - strawberry - raspberry - lemon **ORGANIC***

The background of the entire page is a complex geometric pattern. It consists of various squares and circles in three colors: a deep navy blue, a clean white, and a rich maroon. Some shapes are solid, while others are cut out or layered, creating a sense of depth and movement. For example, a large white circle is partially enclosed by a blue square, and another blue circle is partially cut out by a white square. The overall effect is a modern, minimalist aesthetic.

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 & INFUSIONS *TEAS & HERBAL INFUSIONS*

Thé Vert Fujiyama	8 €
Mentha Piperita	8 €
Ceylan Orange Pekoe	8 €
Darjeeling Himalaya	8 €
Camomille Sauvage	8 €
Jasmin Mandarin	8 €
French Breakfast	8 €
Earl Grey Impérial	8 €
Marco Polo	8 €
Verveine Citroedora	8 €

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 occasions,
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

It's a Match 19 €

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 19 €

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 19 €

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

Le Mot Passant 19 €

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

Le Négroni du Bel Ami 19 €

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

Cherry Old Fashioned 19 €

Rye Whisky, liqueur de cerise
Rye Whisky, cherry liqueur

Calvados Sour 19 €

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 19 €

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

Oscos (Non-Alcoholic Spirit), House Hibiscus Syrup, Fresh Lime Juice

Le Cosmocktail

15 €

Jus de Cranberry, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron Vert, Eau Gazeuse

Cranberry Juice, Almond Syrup, Fresh Lime Juice, Soda Water

Detox Matcha

15 €

Jus de Yuzu, Matcha, Concombre, Menthe Fraîche & Tonic

Yuzu Juice, Matcha, Cucumber, Mint & Tonic Water

So Sweet

15 €

Jus de Fraîse, Maracuja, Ananas, Crème de Coco

Strawberry Juice, Maracuja, Pineapple, Coconut Cream

Yuzu Punch

15 €

Oscos (apéritif sans alcool), Jus de Yuzu, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert

Oscos (Non-Alcoholic Spirit), Yuzu, Pineapple, Fresh Lime Juice

Le Négroni

15 €

JNPR, Oscos Rouge Ardent, Martini Vibrante

JNPR, Oscos Rouge Ardent, Martini Vibrante

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.

Pays d'Oc , Mas de La Tour, Languedoc, Sauvignon Blanc	13 €	45 €
Chablis , Jean Marc Brocard, Bourgogne, Chardonnay	16 €	80 €
Pouilly Fumé « Vieilles Vignes » , Val de Loire, Sauvignon Blanc	15 €	75 €
Prosecco Martini DOC , Frioule Vénétie, Glera	12 €	50 €
Mâcon , Vignerons de Mancey, Bourgogne, Chardonnay		50 €

VINS ROUGES *RED WINES*

14cl. 75cl.

Saint Emilion , Château la Papeterie, Bordeaux, Merlot	14 €	68 €
Vignerons de Mancey , Pinot Noir, Bourgogne	16 €	80 €
Pays d'Oc , Mas de La Tour, Languedoc, Cabernet Sauvignon	13 €	45 €
Crozes Hermitage , Nobles Rives AOP, Rhône, Syrah		75 €
Cote Rôtie , E. Guigal, Rhône, Syrah, 2013		230 €

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

14cl. 75cl.

La Grande Bauquière AOP , Côtes de Provence	13 €	62 €
Minuty Prestige , Côtes de Provence	16 €	77 €
Peyrassol , Cuvée de la Commanderie AOP, Côtes de Provence		70 €

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

14cl. 75cl.

Charles Heidsieck , Brut	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	18 €
Absolut	17 €
42 Below	18 €
Tito's	17 €

TEQUILAS & MEZCALs | 4cl

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

RHUMS | 4cl

Bacardi Carta Blanca	17€
Bacardi Añejo Cuatro	18€
Santa Teresa 1796	21€
Plantation	18€
Sailor Jerry	21€
Hee Joy	18€
Leblon - Cachaça	16€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health and should be consumed in moderation.

Spiritueux

SPIRITS

WHISKIES | 4cl

Tourbé *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)	19 €
Glenfiddich (12 ans)	19 €
Glenfiddich (18 ans)	31 €
The Balvenie (12 ans)	22 €

Speyside *Speyside*

Aultmore (12 ans)	21 €
Macallan (12 ans)	31 €

Islay *Islay*

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

Highlands *Highlands*

Talisker (10 ans)	17 €
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	31 €
Kavalan	31 €

EAU DE VIE | 4cl

Pisco Waqar	16 €
La Vieille Prune	16 €
Aqua-Unaged	16 €

COGNAC | 4cl

Remy Martin XO	28 €
Remy Martin VSOP	20 €
Camus VSOP Borderies	18 €
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 €
Myrte	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€

Apéritifs

APERITIFS

BIERES BEERS

Classique Classic

1664 - Blonde - Lager - 5.5° - 33cl	10 €
Bière pression <i>Draft Beer</i> - 25cl	8 €
Bière pression <i>Draft Beer</i> - 50cl	13 €

Artisanales Craft beers

Josef - Pils - Lager - 5° - 33cl	12 €
Emil - Blanche - White Beer - 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 €

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



BELAMI

HOTEL B SIGNATURE

PARIS