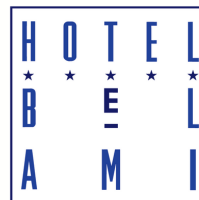




SCANNEZ MOI • SCAN ME



PARIS - ST-GERMAIN-DES-PRÉS

BY B SIGNATURE
Hotels & Resorts

Carte du Restaurant
RESTAURANT MENU



HOTEL BEL AMI

7 rue Saint-Benoit, 75006 Paris - France
www.hotelbelami-paris.com | www.bsignaturehotels.com

Entrées - Starters

OEUF MIMOSA DE MARGUERITE - MARGUERITE'S DEVILED EGGS 12€

Algues Nori, wasabi, cive, salade de carottes et concombre, coriandre, légèrement relevée de piment
Nori seaweed, wasabi, cive, carrot and cucumber salad, coriander and slightly spicy pepper

TIAN DE LÉGUMES - VEGETABLE TIAN 16€

Quinoa et fromage végétal frais aux herbes
Quinoa and fresh vegetable cheese with herbs

GASPACHO VERT - GREEN GAZPACHO 14€

Menthe et Jeta (Feta Végétale)
Mint and Jeta (Feta Vegan)

BURATTA 18€

Tomates anciennes, Pesto
Heirloom tomatoes, Pesto

Nos classiques - Our classics

SALADE CÉSAR SAUMON - SALMON CAESAR SALAD 25€

SALADE CÉSAR POULET - CHICKEN CAESAR SALAD 22€

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE 20€

Truffle and Parmesan croque-monsieur

FOIE GRAS, TOASTS ET SON CHUTNEY 24€

SAUMON FUMÉ, TOASTS, BEURRE ET CITRON 22€

Smoked Salmon, toasts, butter and lemon

Plats - Main courses

CHEESEBURGER FRITES - CHEESEBURGER FRENCH FRIES 26€

PÂTES - PASTA 16€

Pesto ou Sauce Tomate/Tomato Sauce

CREVETTES SATÉ - SHRIMPS WITH SATAY SAUCE AND RICE 25€

POKE BOWL QUINOA SAUMON - QUINOA POKEBOWL AND SALMON 21€

POKE BOWL QUINOA VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN QUINOA POKEBOWL 17€

Desserts

COEUR COULANT CHOCOLAT - CREAMY CHOCOLATE CAKE 10€

SOUPE DE FRAISES - STRAWBERRY SOUP 10€

GLACES ET SORBETS - ICECREAM AND SORBETS 8€

Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Citron • Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Lemon

Vins - Wine

ROUGE - RED 14 cl 75 cl

Bordeaux: Château La Papeterie, Saint-Emilion, 2019 15€ 66€

Bordeaux: Château Fougailles, Lalande-de-Pomerol, 2018 16€ 76€

BLANC - WHITE

Bourgogne: Chablis, Jean-Marc Brocard, 2020 16€ 71€

Pays d'Oc: Barton & Guestier Chardonnay, 2018-2020 8€ 40€

Côtes de Gascogne: Barton & Guestier Sauvignon, 2018-2020 8€ 40€

Vallée de la Loire: Pouilly fumé, Vieilles vignes, 2020-2021 16€ 70€

Sancerre, La Perrière, 2020 16€ 90€

ROSÉ

Peyrassol, cuvée de la Commanderie, 2021 12€ 60€

Côte de Provence: Minuty, Prestige, 2020 15€ 90€

Lou, Château de Peyrassol, 2021 9€ 55€

Champagnes

Charles Heidsieck brut 19€ 96€

Charles Heidsieck rosé 126€

Lanson, Blanc de Blanc 161€

Dom Pérignon, 2008 450€

Bières - Beers

1664, Heinekein, Asahi 10€

Corona 13€

Pils Joseph 13€

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE

Jus et nectars: pomme, banane, ananas, cranberry, tomate, fruit de la passion, fraise, goyave, mangue 8€

JUS DE FRUITS FRAIS - FRESH FRUIT JUICE

Citron, Orange, Pamplemousse 9€

EAUX - WATER • SODAS - SOFT

Perrier 33 cl 8€

Vittel & Perrier fines bulles 50cl 7€

Vittel & Perrier fines bulles 1 L 9€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Seven-Up, Orangina, Fuze Tea Pêche (33cl), La French Tonic 8€

La French Ginger Beer

 Sans Gluten  Vegan  Local  Disponible 24h/24

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France - All our meats are born, raised and slaughtered in France
Prix net en €, taxes et service compris - Net prices in €, service and taxes included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Excessive drinking is dangerous for the health; alcoholic beverages should be consumed with moderation.