



Sur les heures d'après-guerre soufflait un vent nouveau. 1945, la Libération, et la vie reprend ses couleurs. C'est dans cette euphorie que naît la légende de Saint-Germain-des-Prés, rencontre étonnante et bouillante de la légèreté et de la création artistique. Le jour dans les cafés, la nuit dans les caves, le monde littéraire et intellectuel côtoie les artistes peintres, les musiciens et les noctambules festifs.

C'est sur ce terreau fertile qu'à la Libération, le théâtre d'avant-garde voit le jour avec des auteurs comme Cocteau ou Ionesco. Les écrivains font des cafés de Saint-Germain leur port d'attache et l'annexe de leurs maisons d'édition voisines, les Sartre, Beauvoir, Cocteau, Aragon, Giraudoux, Hemingway, Vian...

Les chanteurs qu'on baptisera vite "Rive Gauche", Brassens, Ferré, Brel y débute leur carrière dans des petits cabarets de quelques tables, Juliette Greco devenant l'égérie du quartier.

Et la nuit appartient aux caves enfumées où Sydney Bechet, Miles Davis, Duke Ellington font danser à corps perdu la jeunesse germanopratin.

Aujourd'hui chaque lieu de Saint-Germain-des-Prés a inscrit dans sa mémoire cette période et poursuit l'élan de la convivialité, la curiosité et l'inventivité.

Bienvenue au cœur de l'âme parisienne, bienvenue à l'hôtel Bel Ami !

SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS



A new wind was blowing in the hours following the end of the war. 1945, the Liberation, and life regained its flavors. The legend of Saint-Germain-des-Prés was born in this euphoria, a surprising meeting of nonchalance and artistic creativity. In the cafés during the day, in the vaulted cellars at night, the intellectual and literary worlds mixed with the painters and artists, the musicians, and the festive night owls.

It is on this fertile ground that, at the Liberation, the avant-garde theaters first appeared with authors like Cocteau and Ionesco. The writers turned the cafés of Saint-Germain into their headquarters and an extension of the neighboring publishing houses. Sartre, Beauvoir, Cocteau, Aragon, Giraudoux, Hemingway, Vian...

The singers which soon were called « Left Bank », Brassens, Ferré, and Brel, launched their careers in the little cabarets with only a handful of tables, Juliette Greco becoming the neighborhood's ambassador.

The night belonged to the the smoke filled vaulted cellars where Sydney Bechet, Miles Davis, and Duke Ellington, made the local youth passionately dance.

Today, every location of Saint-Germain-des-Prés has this period inscribed in its history and follows in this spirit of fellowship, curiosity and ingenuity.

Welcome to the heart and soul of Paris, welcome to the Hotel Bel Ami!

SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

A LA CARTE & SNACKS







-  **L'ARTICHAUT**
Fin velouté légèrement acidulé au vinaigre de Chardonnay et poivrade
Slightly tangy Artichoke velouté with Chardonnay vinegar and pepper  18
- LES HARICOTS VERTS**
En salade, relevée d'une sauce Vitello Tonnato et légumes d'Azur
Green Bean salad, seasoned with Vitello Tonnato and Azur vegetables  24
- L'AVOCAT**
En carpaccio et condiments croquants d'une salsa
Avocado carpaccio and crispy salsa condiments  24
-  **LE CŒUR DE ROMAINE**
Façon César au blanc de volaille « à la plancha »
Heart of Romaine Caesar style salad, chicken breast "a la plancha" 26
- LA VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE BIO**
Simplement rôtie, étuvée de petits légumes printaniers aux herbes fraîches
Lightly roasted Organic Farm Poultry, fresh spring vegetables and fresh herbs  28
-  **LES PENNES**
Cuisinées à la Primavera, mousse de parmesan et légumes de saison
Primavera Penne, parmesan cheese foam and seasonal vegetables 24
- LA HAMPE BLACK ANGUS**
Snackée, Pont neuf de polenta au parmesan et jus à la Bordelaise
Black Angus Beef Flank, polenta fries with parmesan and Bordeaux sauce 28
- LES FUSILLI**
Au pesto de basilic et tomates grappes de saison
Fusilli with basil pesto and seasonal trusses of tomatoes  24
- LA DORADE**
Rôtie à la plancha, crumble à la provençale et chiffonnade de fenouil aux parfums d'agrumes
Roasted Sea Bream "a la plancha", Provençale style crumble and sliced citrus flavored fennel 28
- CROQ-SAUMON FUMÉ D'ECOSSE BIO***
Grilled Cheese Sandwich with organic Scottish smoked salmon*  26
-  **CLUB SANDWICH (avec ou sans bacon)***
Club Sandwich (bacon on demand)* 28
- BURGER DE SALERS**
haché par nos soins (avec ou sans bacon), Morbier*
Homemade Salers Beef Burger (bacon on demand), Morbier cheese* 29
- BURGER DE POULET CROUSTILLANT**
aux épices Cajun, salsa de tomates anciennes, pesto de tomates, avocat et Scarmoza*
Crispy Chicken Burger with Cajun spices, tomato salsa and pesto, avocado and Scarmoza cheese* 29

*Frites maison et salade verte
Homemade french fries and green salad






-  **Pizza 4 fromages BIO**  24
-  **Pizza Marguarita BIO**  24

-  **Saumon Fumé d'Ecosse BIO, crème acidulée** *Organic Scottish smoked salmon, fresh dill cream*  24
- Planche de charcuterie BIO** *Organic cold cuts selection*  24
- Planche de fromages BIO** *Organic cheese selection*  24

A LA CARTE DESSERTS



- La Tatin** *A notre façon, confite au caramel de cidre et condiments* 14
Our own version of a French classic, candied with cider caramel and condiments
- Le Parfait glacé** *Aux griottes et aux parfums de rose, biscuit pistache* 14
with morello cherries, rose water essence, pistachio biscuit
-  **Salade de fruits** *Fresh fruit salad*  14
- La déclinaison gourmande** *Selection of pastries* 14
-  **Fondant au chocolat** *Chocolate fondant* 14

Plats BIO *Organic dishes*



Plats Végétariens *Vegan dishes*



Plats sans gluten *Gluten free dishes*



Plats également disponible la nuit
à partir de 22h30

Dishes also available during the night *from 10:30 PM*

VINS, BIÈRES, CHAMPAGNES



VINS



BLANCS	14 cl	75 cl
ALSACE		42
Riesling Dopff & Irion		
CÔTES DE GASCOGNE		
Barton et Guestier Sauvignon	11	55
PAYS D'OC		
Barton et Guestier Chardonnay	11	55
VAL DE LOIRE		
Menetou Salon « les Bornés » 2015		62
Pouilly fumé « vieilles vignes » 2016		65
Sancerre AOC Loire Robineau	14	70
BOURGOGNE		
Mâcon Village domaine des Verchères		59
Chablis J.M Brocard	14	70
Givry 1 ^{er} cru Domaine des Vignes		79
VALLÉE DU RHÔNE		
Crozes Hermitage les Meysonniers		85
ROSÉS		
Commanderie de Peyrassol	11	55
Minuty « Prestige »		65
ROUGES		
PAYS D'OC		
Barton et Guestier Merlot	11	55
ILE DE BEAUTÉ		
Barton et Guestier pinot noir	11	55
VAL DE LOIRE		
Chinon		42
Château de Sancerre		72
BOURGOGNE		
Hautes côtes de nuits Bouchard	14	70
Mercurey « Château de Chamirey »		115
Pommard Bouchard		129
BORDEAUX		
Château de la Cour Saint Emilion	14	70
Héritage Chasse Spleen Haut Médoc		85
Château du Couvent Pomerol		90
Esprit Chevalier Pessac Léognan		125
VALLÉE DU RHÔNE		
Saint Joseph Deschamts		78
Châteauneuf du Pape Chapoutier		125

BIÈRES



BIÈRES ARTISANALES	11.50
LA PARISIENNE	
BIÈRES BOUTEILLE (33 cl)	9
1664	
HEINEKEN	
ASAHI	
CORONA	12

CHAMPAGNES



	14 cl	75 cl
CHARLES HEIDSIECK	18	95
CHARLES HEIDSIECK ROSE	26	165
TAITTINGER	20	115
TAITTINGER ROSE	29	185
BARONS DE ROTHSCHILD		
Extra brut		160
Blanc de blancs		190
LANSON NOBLE CUVÉE		349
Blanc de blancs 2000		
DOM PERIGNON 2006		449

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION
EXCESSIVE DRINKING IS DANGEROUS FOR THE HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY

FRAIS DE PRESTATION 5€/ ROOM CHARGE 5€ - TVA et service inclus. VAT & service included.

SOFTS & BOISSONS CHAUDES



SOFTS		EAUX (1/2)	6
JUS DE FRUITS FRAIS (25 cl)	8	VITTEL	6
Orange, Pamplemousse, citron		SAN PELLEGRINO	6
JUS DE FRUITS Caraïbos (25 cl)	8	PERRIER FINES BULLES	6
Tomate, fraise, ananas, cranberry, mangue, pomme, goyave, banane, fruit de la passion, pêche		EAUX (1L)	
COCA COLA (33 cl)	7	VITTEL	8
COCA LIGHT (33 cl)	7	PERRIER FINES BULLES	8
COCA ZERO (33 cl)	7	CAFÉS	
GINGER BEER (25 cl)	7	EXPRESSO	6
GINGER ALE (33 cl)	7	CAFE AMERICAIN	6
SCHWEPPE TONIC (33 cl)	7	DOUBLE EXPRESSO	8
SEVEN UP (33 cl)	7	CAFE CREME	7
		CAPPUCCINO	7
		CHOCOLAT CHAUD « VALRHONA »	7
		THÉS JING	7
		THÉ VERTS & BLANCS	
		THE VERT/BLANC/JASMIN	
		THÉS NOIRS	
		DARJEELING, EARL GREY, ASSAM	
		BEL AMI BLEND	
		LAPSANG SOUCHONG	
		INFUSIONS	7
		CAMOMILLE	
		CITRONNELLE & GINGEMBRE	
		PEPPERMINT	