

ROOM-SERVICE





5€ room charge par commande - 5€ room charge per order

L'apéritif - Appetizer

Disponible jusqu'à 22h - Available until 10 pm







Planche de Charcuterie <i>Cold Cuts Selection</i>	22€
Planche de Fromages <i>French Cheeses Selection</i>	22€
Planche Mixte <i>Cold Cuts & French Cheeses Selection</i>	26€
Crevettes Panko <i>Panko Fried Shrimps</i>	18€
Assortiment de crudités <i>Vegetable Crudité Selection</i>	17€
Sardines à l'huile d'Olive BIO <i>Organic Olive Oil Sardines</i>	 17€

Nos classiques - Classics


Salade César au Saumon ou au Poulet <i>Salmon or Chicken Caesar salad</i>	  25€ / 22€
Croque Monsieur du Bel Ami <i>Bel Ami Croque Monsieur</i>	 24€
Pâtes Penne au Pesto <i>Penne Pasta with Pesto sauce</i>	 18€

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Entrées - Starters

Assiette de Saumon Fumé, Fromage aux Fines Herbes et Agrumes <i>Smoked Salmon with Herb Cream Cheese and Citrus</i>	 24€
Velouté de légumes de saison <i>Seasonal Vegetable Velouté</i>	  12€
Avocado Toast & Ricotta au Pesto <i>Avocado Toast with Ricotta Pesto</i>	 19€
Escargots de Bourgogne 6pcs <i>Burgundy Snails</i>	 14€
Soupe à l'Oignon Gratinée <i>French Onion Soup</i>	 15€

Plats - Main Courses

Suprême de Poulet rôti, Pommes Grenailles et Champignons de Paris <i>Roasted Chicken Breast with Baby Potatoes and Mushrooms</i>	28€
Coquillettes au Parmesan et Truffe d'été avec ou sans jambon <i>Macaroni Pasta Parmesan & Summer Truffle, with or without Ham</i>	 22€
Cheeseburger au Cheddar <i>Cheddar Beef Burger</i>	27€

Desserts

Tarte Tatin <i>Apple Tatin Pie</i>	12€
Fromages de nos Régions et Mesclun <i>French Cheeses plate and Mesclun</i>	  14€
Salade de fruits frais de saison <i>Fresh Fruit salad</i>	   8€
Le Cœur Coulant et sa Glace Bulgare <i>Soft Chocolate Cake</i>	  12€
Glaces et Sorbets - Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Citron <i>Cream & Sorbets - Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Lemon</i>	  8€

 Sans Gluten - Gluten Free  Végétarien  Disponible 24h/24 - Available 24/7

Chapitre 1 : Les Cocktails & Mocktails

Cocktails

17€

LE SÉSAME SOUR

Bourbon infusé au Sésame, Sirop d'épices Maison, Jus de Citron Jaune
Sesame infused Bourbon, House Spiced Syrup, Fresh Lemon Juice

SPICED SOUTH SIDE

Gin infusé, Sirop Maison, Menthe Fraiche, Jus de Citron Vert
Spiced infused Gin, House Syrup, Mint Leaves, Fresh Lime Juice

BERGAMOT ELIXIR

Téquila, Liqueur de Bergamote, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron Vert
Tequila, Bergamot Liqueur, Grapefruit Juice, Fresh Lime Juice

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 infusé, Campari, Vermouth
Infused Gin, Campari, Sweet Vermouth

CHERRY OLD FASHIONED

Rye Whisky, Liqueur de Cerise
Rye Whisky, Cherry Liqueur



HIBISCUS BLOOM

Rhum infusé à la Verveine, Sirop d'Hibiscus Maison, Jus de Citron Vert
Verbena infused Rhum, House Hibiscus Syrup, Fresh Lime Juice

LA FLEUR DE SAINT GERMAIN

Vodka, Liqueur à la Fleur de Sureau, Jus de Citron Jaune
Vodka, Elderflower Liqueur, Fresh Lemon Juice

Les cocktails classiques sont également disponibles à la demande.
Classic cocktails remain available upon request.

Mocktails

14€

LE COSMOCKTAIL

Jus de Cranberry, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron Vert, Eau Gazeuse
Cranberry Juice, Almond Syrup, Fresh Lime Juice, Soda Water

OSCO WILDE

Osco (apéritif sans alcool), Sirop d'Hibiscus Maison, Jus de Citron Vert
Osco (Non-Alcoholic Spirit), House Hibiscus Syrup, Fresh Lime Juice

SO SWEET

Jus de Fraise, Maracuja, Ananas, Crème de Coco
Strawberry Juice, Maracuja, Pineapple, Coconut Cream

YUZU PUNCH

Osco (apéritif sans alcool), Jus de Yuzu, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert
Osco (Non-Alcoholic Spirit), Yuzu, Pineapple, Fresh Lime Juice

Chapitre 2 : Vins & Champagnes

Vins Blancs - White Wines

	14 CL	75 CL
Chablis - Jean Marc Brocard - Bourgogne - Chardonnay	16€	75€
Joseph Hanskeller AOC - Alsace - Riesling	13€	58€
Pouilly Fumé « Vieilles Vignes » - Val de Loire - Sauvignon Blanc	16€	72€
Pays d'Oc - Barton et Guestier - Languedoc - Chardonnay		45€
Sancerre - La Perrière - Sauvignon Blanc		90€
Côtes de Gascogne - Barton et Guestier - Sauvignon Blanc		42€

Vins Rouges - Red Wines

Saint Emilion - Château la Papeterie - Bordeaux - Merlot	16€	68€
Domaine Mas de la Tour - Pays d'Oc - Syrah	12€	45€
Domaine Dupré AOC - Bourgogne - Pinot Noir	15€	72€
Lalande de Pomerol - Château Fougaille - Bordeaux - Merlot		76€
Pays d'Oc - Barton et Guestier - Languedoc - Cabernet Sauvignon		45€
Pomerol - Domaine de Couvent - Bordeaux - Merlot & Malbec		110€
Barton et Guestier - Corse - Pinot Noir		45€

Vins Rosés - Rosé Wines

Lou Château de Peyrassol	11€	50€
Côtes de Provence Minuty Prestige	16€	77€
La Grande Bauquière Côtes de Provence AOP	13€	62€
Commanderie de Peyrassol		65€

Champagnes

Charles Heidsieck - Brut	20€	110€
Charles Heidsieck - Rosé		130€
Barons de Rothschild Brut		130€
Dom Pérignon (2008)		450€
Charles Heidsieck - Brut 37.5cl		69€

Chapitre 3 : Les Bières

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

LES ZYTHOLOGUES - BIERES ARTISANALES - CRAFT BEERS

Josef - Pils - Lager - 5° - 33cl 12€

Emil - Blanche - White Beer - 5.2° - 33cl

Chapitre 4 : Les Softs & Boissons Chaudes

JUS DE FRUITS FRAIS - 30 CL 9€

Citron, Orange, Pamplemousse

JUS DE FRUITS - 30 CL 8€

Ananas, Cranberry, Fraise, Passion, Mangue, Pomme, Tomate, Yuzu

BOISSONS GAZEUSES 8€

Coca-Cola / Zero - 33 CL

La French Tonic - 25 CL

La French Ginger Beer - 25 CL

Seven up - 33 CL

Orangina - 33 CL

Fuze Tea Pêche - 25 CL

EAUX

San Pellegrino - Vittel	50cl	1L
	7€	9€

CAFÉS

Espresso, Café Allongé 5.5€

Café Crème, Cappuccino 8€

Double Espresso 9€

Chocolat Chaud 8€

THÉS & INFUSIONS - MARIAGE FRÈRES 8€

Thé Vert Fujiyama / Jasmin Mandarin

Mentha Piperita / French Breakfast

Ceylan Orange Pekoe / Earl Grey Impérial

Darjeeling Himalaya / Marco Polo

Camomille Sauvage / Verveine Citroedora

Chapitre 6 : Les Spiritueux

Gin

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

Vodka

Grey Goose	18€
Absolut	17€
42 Below	18€
Tito's	17€

Rhums

Bacardi Carta Blanca	17€
Bacardi Añejo Cuatro	18€
Santa Teresa 1796	21€
Plantation Double Aged	18€
Sailor Jerry	21€
Zacapa	23€
Hee Joy	18€
Leblon - Cachaça	16€

Tequilas & Mezcales

Mezcal Derrumbes N°3 San Luis	18€
Altos Reposado	18€
Patròn Silver	19€
Jose Cuervo Silver	16€

Whiskies

BLENDED

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

SINGLE MALT

Auchentoshan (12 ans)	21€
Oban (14 ans)	19€
Craigellachie (13 ans)	19€
Glenfiddich (12 ans)	19€
Glenfiddich (18 ans)	31€
The Balvenie (12 ans)	22€

SPEYSIDE

Aultmore (12 ans)	21€
Tormore (16 ans)	19€

ISLAY

Bunnahabhain (12 ans)	21€
-----------------------	-----

HIGHLANDS

Talisker (10 ans)	17€
Aberfeldy (12 ans)	20€

Whiskies

4 CL

IRISH WHISKIES

Bushmills	16€
Bushmills Black Bush	19€

AMERICAN WHISKIES

Bulleit Bourbon	18€
Bulleit Rye	18€
Angel's Envy Port Cask	23€
Jack Daniel's	17€
Jack Daniel's Rye	19€

ASIAN WHISKIES

Hibiki Japanese Harmony	31€
-------------------------	-----



EAU DE VIE DE VIN

4 CL

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

COGNAC

Remy Martin XO	28€
Remy Martin VSOP	20€
Camus VSOP Borderies	18€
Camus Ile-de-Ré	17€

ARMAGNACS

Janneau 12 ans	14€
Janneau 18 ans	16€

CALVADOS

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

VINS APERITIFS

Graham's Fine Tawny Port	12€
Graham's Fine White Port	12€
Lillet Blanc	11€
Saint Raphael	11€
Aperol	12€
Cynar	12€

4 CL

Absinthe Pernod	18€
Ricard	12€

Vermouths

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

Liqueurs de Fruits

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

Liqueurs de Plantes

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

Mini Bar

COMPOSEZ LE 9 - DIAL 9 • 24/24 - 7/7

Coca zéro 33cl	8€
Perrier 33cl	8€
Vittel Sport 75cl	8€
Jus de fruits 20cl	8€
Bière 1664 33cl	10€
Sélection sucrée	8€
Sélection salée	8€

Le Brunch du Bel Ami

Tous les dimanches, de 12h00 à 14h00
Every Sunday from 12 pm until 2:00 pm



Information

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.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 % - In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.



Menu des Allergènes
Allergens Menu

7/11, rue Saint-Benoît
75006 Paris, France
+33 (0)1 42 61 53 53
restauration@hotel-bel-ami.com
www.hotel-bel-ami.fr

BY B SIGNATURE.

<ul style="list-style-type: none"> • Planche de Charcuterie - Cold Cuts Selection <i>Lactose, Fruit à Coque, Arachide, Lupin, Sulphites</i> <i>Dairy, Nuts, Peanut, Lupine, Sulphites,</i> 	22€	<ul style="list-style-type: none"> • Saumon Fumé, Fromage Fines Herbes, Agrumes - <i>Smoked Salmon Herb Cream Cheese and Citrus</i> <i>Lactose, Poisson, Gluten (Pain) Pain sans gluten disponible</i> <i>Dairy, Fish, Gluten (Bread) Gluten free Bread available</i> 	24€
<ul style="list-style-type: none"> • Planche de Fromages - French Cheeses Selection <i>Lactose / Dairy</i> 	22€	<ul style="list-style-type: none"> • Velouté de Légumes de saison - Seasonal Vegetable Velouté <i>Sulphites, Gluten (Croutons) disponible sans</i> <i>Sulphites, Gluten (Croutons) available without</i> 	12€
<ul style="list-style-type: none"> • Planche Mixte - Cold Cuts & French Cheeses Selection <i>Lactose, Fruit à Coque, Arachide, Lupin, Sulphites</i> <i>Dairy, Nuts, Peanut, Lupin, Sulphites,</i> 	26€	<ul style="list-style-type: none"> • Avocado Toast & Ricotta au Pesto - Avocado Toast Ricotta Pesto <i>Lactose, Gluten (Pain) Pain sans gluten disponible, Gluten (Pain) Pain sans gluten disponible</i> <i>Dairy, Gluten (Bread) Gluten free Bread available</i> 	19€
<ul style="list-style-type: none"> • Crevettes Panko - Panko Fried Shrimps <i>Blé, Soja, Oeuf, Lait, Poisson, Fruit à Coque, Céleri, Sésame, Gluten, Moutarde, Arachide, Lupin, Sulphites, Crustacés & Mollusques</i> <i>Wheat, Soy, Eggs, Milk, Fish, Nuts, Celery, Sesame, Gluten, Mustard, Peanut, Lupine, Sulphites, Crustacean & Shellfish</i> 	18€	<ul style="list-style-type: none"> • Escargots de Bourgogne - Burgundy Snails x6 <i>Lactose / Dairy</i> 	14€
<ul style="list-style-type: none"> • Assortiment de Crudités - Vegetable Crudité Selection <i>Sauce : Blé, Oeuf, Lait, Poisson, Gluten, Moutarde, Arachide, Sulphites</i> <i>Sauce : Wheat, Eggs, Dairy, Fish, Gluten, Mustard, Peanut, Sulphites</i> <i>Possible sans sauce / Possible without sauce</i> 	17€	<ul style="list-style-type: none"> • Soupe à l'Oignon Gratinée - French Onion Soup <i>Lactose, Gluten (Croutons disponible sans)</i> <i>Dairy, Gluten (Croutons available without)</i> 	15€
<ul style="list-style-type: none"> • Sardines à l'Huile d'Olive BIO - Organic Olive Oil Sardines <i>Blé, Sésame, Gluten (Pain) Pain sans gluten disponible</i> <i>Wheat, Sesame, Gluten (Bread) Gluten free Bread available</i> 	17€	<ul style="list-style-type: none"> • Suprême de Poulet rôti, Pommes Grenailles et Champignons de Paris <i>Roasted Chicken Breast with Baby Potatoes and Mushrooms</i> <i>Lactose, Gluten (Croutons) disponible sans</i> <i>Dairy, Gluten (Croutons) available without</i> 	28€
<ul style="list-style-type: none"> • Salade César au Saumon - Salmon Caesar Salad <i>Sauce : Blé, Oeuf, Lait, Poisson, Gluten, Moutarde, Arachide, Sulphites</i> <i>Sauce : Wheat, Eggs, Dairy, Fish, Gluten, Mustard, Peanut, Sulphites</i> <i>Possible sans sauce & sans gluten / Possible without sauce & gluten</i> 	25€	<ul style="list-style-type: none"> • Coquillettes au Parmesan et Truffe d'été avec ou sans jambon <i>Macaroni Pasta Parmesan & Summer Truffle, with or without Ham</i> <i>Blé, Oeuf, Lactose, (Fruit à Coque, Moutarde, Arachide; possible sans sauce à la truffe)</i> <i>Wheat, Eggs, Dairy, (Nut, Mustard, Peanut; available without truffle sauce)</i> 	22€
<ul style="list-style-type: none"> • Salade César au Poulet - Chicken Caesar Salad <i>Sauce : Blé, Oeuf, Lait, Poisson, Gluten, Moutarde, Arachide, Sulphites</i> <i>Sauce : Wheat, Eggs, Dairy, Fish, Gluten, Mustard, Peanut, Sulphites</i> <i>Possible sans sauce & sans gluten / Possible without sauce & gluten</i> 	22€	<ul style="list-style-type: none"> • Cheeseburger au Cheddar - Cheddar Beef Burger <i>Gluten, Lactose (Cheddar disponible sans)</i> <i>Gluten, Dairy (Cheddar available without)</i> 	27€
<ul style="list-style-type: none"> • Croque Monsieur du Bel Ami - Bel Ami Croque Monsieur <i>Blé, Oeuf, Lactose, Fruit à Coque, Gluten, Arachide,</i> <i>Wheat, Eggs, Dairy, Nuts, Gluten, Peanut,</i> 	24€	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte Tatin - Apple Tatin Pie <i>Lactose, Gluten / Dairy, Gluten</i> 	12€
<ul style="list-style-type: none"> • Pâtes Penne au Pesto - Penne Pasta with Pesto sauce <i>Blé, Oeuf, Lait, Poisson, Fruit à Coque, Gluten, Crustacés & Mollusques</i> <i>Wheat, Eggs, Dairy, Fish, Nut, Gluten, Crustacean & Shellfish</i> 	18€	<ul style="list-style-type: none"> • Fromages et Mesclun - French Cheeses plate and Mesclun <i>Lactose / Dairy</i> 	14€
		<ul style="list-style-type: none"> • Salade de fruits frais de saison - Fresh Fruit salad <i>Merci de signaler toute allergie / Please let us know of any allergies</i> 	8€
		<ul style="list-style-type: none"> • Le Cœur Coulant et sa Glace Bulgare - Soft Chocolate Cake <i>Blé, Soja, Oeuf, Lactose, Fruit à Coque, Gluten, Arachide,</i> <i>Wheat, Soy, Eggs, Dairy, Nuts, Gluten, Peanut</i> 	12€
		<ul style="list-style-type: none"> • Glaces et Sorbets - Ice Creams & Sorbets <i>Oeuf, Lactose / Egg, Dairy</i> 	8€