

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

L'apéritif

APERITIF

Sélection de charcuteries <i>Cold Cuts Selection</i>		22 €
Sélection de fromages affinés <i>French cheeses selection</i>	 	22 €
Planche mixte <i>Cold cuts & French cheeses selection</i>		26 €
Crevettes croustillantes, sauce aigre douce <i>Crispy fried shrimps, sweet & sour sauce</i>		18 €
Samoussas aux légumes, crème légère à la menthe <i>Vegetable samoussas, mint yogurt cream</i>		15 €
Sardines à l'huile d'olive - BIO <i>Olive oil sardines - ORGANIC</i>		17 €

Nos Classiques

OUR CLASSICS

Salade César au saumon fumé ou au poulet <i>Smoked Salmon or Chicken Caesar Salad</i>		25 € / 22 €
Croque-monsieur truffé du Bel ami, frites & salade <i>Bel Ami's truffle Croque-monsieur, french fries & salad</i>		26 €
Cheeseburger de bœuf à la tomme, oignons confits, frites & salade <i>Tomme cheese beef burger with caramelized onions, french fries & salad</i>		28 €

Entrées

STARTERS

Soupe à l'oignon, toast gratiné à l'emmental <i>French onion soup with emmental croutons</i>		14 €
Assiette de saumon fumé, fromage frais aux fines herbes <i>Smoked salmon with herb cream cheese</i>	☾	25 €
Escargots de Bourgogne (6 pièces) <i>Burgundy snails (6 pieces)</i>	☾	14 €
Courges rôties en salade, noisettes grillées, agrumes et pain d'épices <i>Roasted squash salad, roasted hazelnuts, citrus fruit and gingerbread</i>	🌱	13 €

Plats

MAIN COURSES

Quasi de veau, sauce forestière, mousseline de pommes de terre, échalote rôtie <i>Veal rump, creamy mushroom sauce, mashed potatoes & roasted shallot</i>		32 €
Penne napolitaine, parmesan, tomates confites <i>Penne napoletana, parmesan, candied tomatoes</i>	🌱 ☾	18 €
Fish and chips, sauce tartare <i>Fish and chips, sauce tartare</i>		26 €
Pavé de saumon, légumes de saison, beurre blanc à l'orange, huile de cresson <i>Salmon fillet, seasonal vegetables, orange beurre blanc sauce, watercress oil</i>		33 €

Accompagnements

SIDE DISHES

Frites - Purée - Salade Verte		5 €
<i>French fries - Mashed potatoes - Green salad</i>		
Légumes	 	6 €
<i>Vegetables</i>		

Desserts

DESSERTS

Fromages de nos régions et mesclun		14 €
<i>French cheeses plate and mesclun salad</i>		
Glaces : Vanille - Chocolat - Fraise - Framboise - Citron - BIO		8 €
<i>Ice Cream : Vanilla - Chocolate - Strawberry - Raspberry - Lemon - ORGANIC</i>		
Salade de fruits frais de saison		8 €
<i>Fresh fruits salad</i>		
Tarte tatin, crème glacée au yaourt, caramel fondant		12 €
<i>Apple « tatin » pie, yogurt ice cream, caramel sauce</i>		
Crème brûlée à la vanille et fève de tonka		10 €
<i>Vanilla and tonka bean Crème brûlée</i>		
Le cœur coulant chocolat, crème fouettée à la pistache et éclats de pistache		12 €
<i>Soft chocolate cake and pistachio</i>		

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 Fresh Fruits Juices

Citron, Orange ou Pamplemousse	9 €
<i>Lemon, Orange or Grapefruit</i>	

Jus de Fruits Fruits Juices

Ananas, Cranberry, Fraise, Passion, Mangue, Pomme ou Yuzu	8 €
<i>Pineapple, Cranberry, Strawberry, Passion, Mango, Apple or Yuzu</i>	
Jus de tomate Alain Milliat	9 €
<i>Alain Milliat tomato juice</i>	

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 €
<i>Espresso, Americano</i>	
Café Crème, Cappuccino	8 €
<i>Latte, Cappuccino</i>	
Double Espresso	9 €
<i>Double Espresso</i>	
Chocolat Chaud	8 €
<i>Hot Chocolate</i>	

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 Citrodora	8 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge. Alcohol abuse is dangerous for your health and should be consumed in moderation.

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

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employée de 5 %. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge. Alcohol abuse is dangerous for your health and should be consumed in moderation.

Nos Cocktails

OUR COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES SIGNATURE COCKTAILS

It's a Match

19 €

Rhum Bacardi, Sirop Matcha, Jus de Yuzu, Concombre, Menthe Fraiche & Tonic
Bacardi Rum, Matcha Syrup, Yuzu Juice, Cucumber, Mint & Tonic Water

La Fleur de Saint Germain

19 €

Vodka, Liqueur à la Fleur de Sureau, Jus de Citron Jaune, Blanc d'Oeuf
Vodka, Elderflower Liqueur, Fresh Lemon Juice, Egg White
+2€ Vodka Grey Goose

Paloma Saint-Benoît

19 €

Tequila Infusée, Apérol, Sirop Maison de Gingembre, Pamplemousse, Ginger Beer
Infused Tequila, Apérol, Home-made Ginger Syrup, Grapefruit, Ginger Beer
+2€ Tequila Patron

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 Fraiche, 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 Fraise, 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.

Mâcon , Vignerons de Mancey, Bourgogne, Chardonnay	50 €
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 €

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 €
Pomerol , Domaine de Couvent, Bordeaux, Merlot & Malbec	110 €
Haut Médoc , De Giscours, Bordeaux, Cabernet Sauvignon & Merlot, 2014	150 €
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

SIPIRITS

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 €
Jose Cuervo Silver	16 €

RHUMS | 4cl

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€

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 €
Tormore (16 ans)	19 €

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

Whiskies Asiatiques *Asian Whiskies*

Hibiki Japanse Harmony	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 €
Mandarine Napoléon Impériale	10 €

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 €

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 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge. Alcohol abuse is dangerous for your health and should be consumed in moderation.

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



BELAMI

HOTEL B SIGNATURE

PARIS