

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 éthylo testers 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. Situated 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 ou au poulet <i>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 napolitana, 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 €

 **VEGETARIEN** *VEGETARIAN*  **SANS GLUTEN** *GLUTEN FREE*  **DISPONIBLE 24H/24** *AVAILABLE 24/7*

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Accompagnements

SIDE DISHES

Frites - Purée - Salade Verte 5 €

French fries - Mashed potatoes - Green salad

Légumes   6 €

Vegetables

Desserts

DESSERTS

Fromages de nos régions et mesclun  14 €

French cheeses plate and mesclun salad

Glaces : Vanille - Chocolat - Fraise - Framboise - Citron - BIO  8 €

Ice Cream : Vanilla - Chocolate - Strawberry - Raspberry - Lemon - ORGANIC

Salade de fruits frais de saison  8 €

Fresh fruits salad

Tarte tatin, crème glacée au yaourt, caramel fondant  12 €

Apple « tatin » pie, yogurt ice cream, caramel sauce

Crème brûlée à la vanille et fève de tonka 10 €

Vanilla and tonka bean Crème brûlée

Le cœur coulant chocolat, crème fouettée à la pistache et éclats de pistache 12 €

Soft chocolate cake and pistachio

 **VEGETARIEN** *VEGETARIAN*  **SANS GLUTEN** *GLUTEN FREE*  **DISPONIBLE 24H/24** *AVAILABLE 24/7*

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

The image features a complex geometric pattern of overlapping circles and squares in three colors: dark blue, white, and maroon. The circles are arranged in a way that some are partially cut off by the edges of the frame or other shapes. The squares are also overlapping, creating a layered effect. The text 'Boissons' is written in a white, elegant serif font, and 'DRINKS' is in a simpler, white, sans-serif font, both centered within a maroon rectangular area on the right side of the image.

Boissons

DRINKS

Boissons sans alcool

SOFT DRINKS

JUS JUICES | 30cl

Jus de Fruits Frais Fresh Fruits Juices

Citron, Orange ou Pamplemousse 9 €
Lemon, Orange or Grapefruit

Jus de Fruits Fruits Juices

Ananas, Cranberry, Fraise, Passion, Mangue, Pomme, Tomate ou Yuzu 8 €
Pineapple, Cranberry, Strawberry, Passion, Mango, Apple, Tomato or Yuzu

BOISSONS GAZEUSES SODAS

Coca-Cola / Zero - 33 CL 8 €
La French Tonic - 25 CL 8 €
La French Ginger Beer - 25 CL 8 €
Seven up - 33 CL 8 €
Orangina - 33 CL 8 €
Fuze Tea Pêche - 25 CL 8 €

EAUX WATERS 50cl. 1l.

Perrier Fines Bulles 7 € 9 €
Vittel 7 € 9 €

CAFÉS COFFEES

Espresso, Café Allongé 5.50 €
Espresso, Americano

Café Crème, Cappuccino 8 €
Latte, Cappuccino

Double Espresso 9 €
Double Espresso

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 €

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

Nos Cocktails

OUR COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES SIGNATURE COCKTAILS

It's a Match 17 €

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

La Fleur de Saint Germain 17 €

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 17 €

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

Le Mot Passant 17 €

Champagne, Liqueur de Pêche, Jus de Cranberry, Citron Jaune
Champagne, Peach Liqueur, Cranberry Juice, Fresh Lemon Juice

Le Négroni du Bel Ami 17 €

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

Cherry Old Fashioned 17 €

Rye Whisky, Liqueur de Cerise
Rye Whisky, Cherry Liqueur

Jäger spark 17 €

Jägermeister, Sirop d'Abricot Maison, Jus de Citron Vert, Eau Gazeuse
Jägermeister, Home-made Apricot Syrup, Fresh Lime Juice, Soda Water

Spiced South Side 17 €

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.

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.

Nos Mocktails

OUR MOCKTAILS

MOCKTAILS SIGNATURES *SIGNATURE MOCKTAILS*

Oscos Wilde	14 €
Oscos (apéritif sans alcool), Sirop d'Hibiscus Maison, Jus de Citron Vert <i>Oscos (Non-Alcoholic Spirit), House Hibiscus Syrup, Fresh Lime Juice</i>	
Le Cosmocktail	14 €
Jus de Cranberry, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron Vert, Eau Gazeuse <i>Cranberry Juice, Almond Syrup, Fresh Lime Juice, Soda Water</i>	
Detox Matcha	14 €
Jus de Yuzu, Matcha, Concombre, Menthe Fraiche & Tonic <i>Yuzu Juice, Matcha, Cucumber, Mint & Tonic Water</i>	
So Sweet	14 €
Jus de Fraise, Maracuja, Ananas, Crème de Coco <i>Strawberry Juice, Maracuja, Pineapple, Coconut Cream</i>	
Yuzu Punch	14 €
Oscos (apéritif sans alcool), Jus de Yuzu, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert <i>Oscos (Non-Alcoholic Spirit), Yuzu, Pineapple, Fresh Lime Juice</i>	

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.

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* 14cl. 75cl.

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* 14cl. 75cl.

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

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES* 14cl. 75cl.

Charles Heidsieck - Brut	21 €	120 €
Charles Heidsieck - Rosé		140 €
Charles Heidsieck - Blanc de Blancs		140 €
Barons de Rothschild Brut		130 €
Dom Pérignon (2008)		450 €
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 €
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 €
Craigellachie (13 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	16 €
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	17 €
Jack Daniel's Rye	19 €

Whiskies Asiatiques *Asian Whiskies*

Hibiki Japanese 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 12 ans	14 €
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

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*

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*

OscO Original - BIO 11 €

Martini : Vibrante / Floreale 11 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employées 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