



Bel Ami Bar

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.

Le Bel Ami Bar

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 divins ou nos fameux tapas, vous pourrez apprécier le charme et le confort de notre bar.

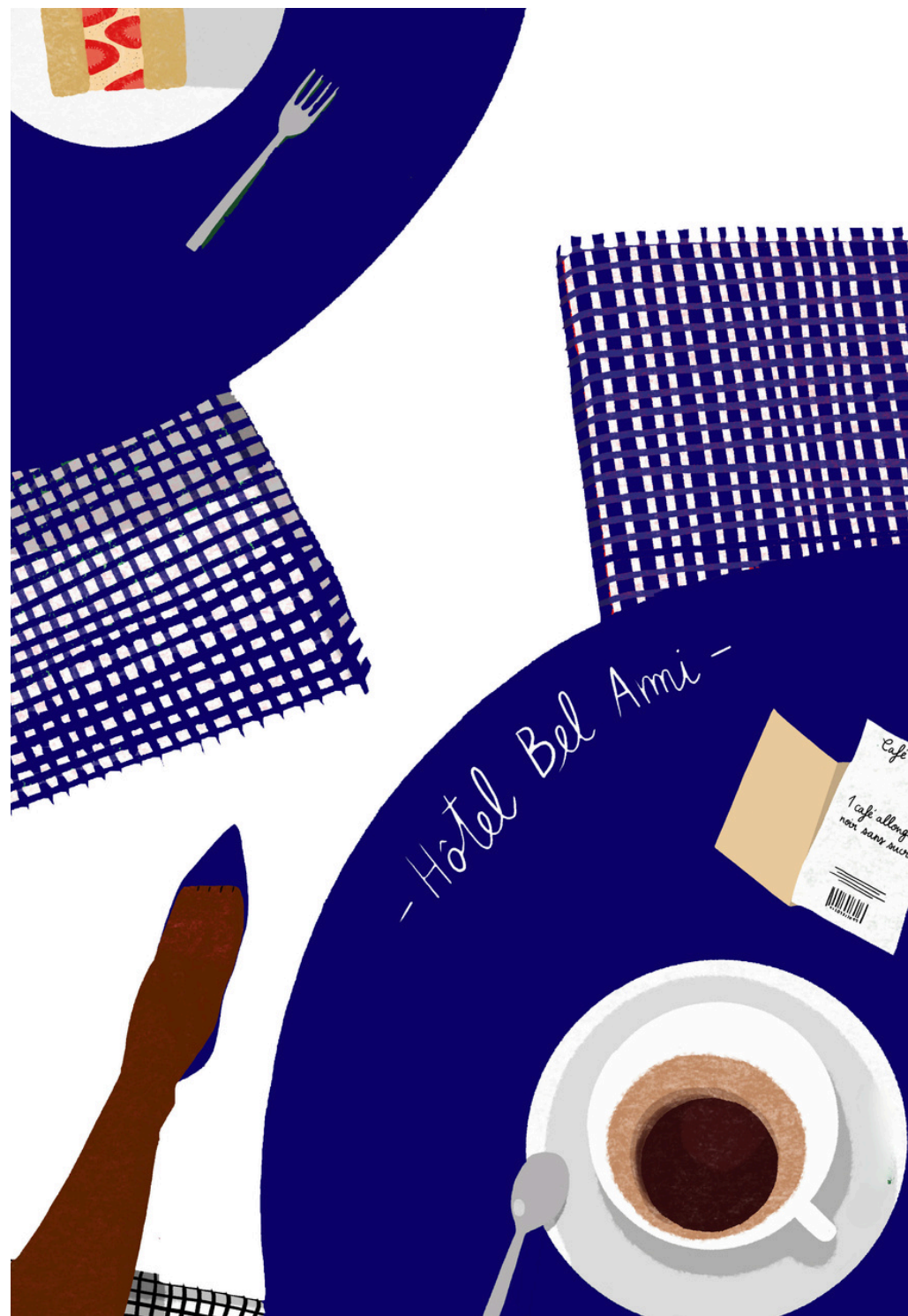
Cet écrin littéraire se veut aussi musical et festif, à l'image de ce qui caractérise Saint-Germain-des-Prés.

Horaires

De 10h30 à 23h00
From 10:30 am until 11 pm

La dernière commande pour la Cuisine se fait à 21h45, et pour les boissons à 23h00.

The Last order for food at 9:45 pm and for the Drinks at 11 pm.



Chapitre 5 : La Table du Bel Ami

L'apéritif

Planche de Charcuterie <i>Cold Cuts Selection</i>	23€
Planche de Fromages <i>French Cheeses Selection</i>	23€
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€
Escargots de Bourgogne 6pcs  <i>Burgundy Snails</i>	15€

Entrées - Starters

Assiette de Saumon Fumé, Fromage aux Fines Herbes et Agrumes <i>Smoked Salmon with Herb Cream Cheese & Citrus</i>	24€
Burrata, Fraises, Tomates & Jambon Speck <i>Burrata, Strawberries, Tomatoes & Speck Ham</i>	21€
Focaccia aux Légumes de Saison Grillés   <i>Grilled Vegetables Focaccia</i>	16€
Carpaccio de Boeuf, Légumes Croquant et Parmesan <i>Beef Carpaccio with Vegetables & Parmesan</i>	21€

Plats - Main Courses

Suprême de Poulet Rôti, Jus Corsé & Mousseline de Pomme de Terre <i>Roasted Chicken Breast & Mashed Potatoes</i>	28€
Pavé de Saumon, Légumes Rôtis et Sauce Vierge Méditerranéenne <i>Salmon Filet, Roasted Vegetables & Mediterranean Vierge Sauce</i>	33€
Cheeseburger au Cheddar <i>Cheddar Beef Burger</i>	27€
Penne au Pesto  <i>Penne Pasta with Pesto Sauce</i>	18€
Quinoa Bio aux Légumes Rôtis et Croquants  <i>Organic Quinoa with Roasted & Crunchy Vegetables</i>	24€

Accompagnements - Side Dishes

Frites / Purée / Salade Verte <i>Fries / Mashed Potatoes / Green Salad</i>	5€
Légumes <i>Vegetables</i>	6€

Desserts

Tarte Tatin  <i>Apple "Tatin" Pie</i>	12€
Fromages de nos Régions et Mesclun <i>French Cheeses Plate & Mesclun</i>	14€
Salade de Fruits frais de Saison   <i>Fresh Fruits Salad</i>	8€
Fondant au Chocolat, Crème Anglaise et Pépites de Granola <i>Soft Chocolate Cake, Custard</i>	12€
Panacotta à la Vanille et Fruits Rouges  <i>Vanilla & Red Fruits Panna Cotta</i>	13€
Glaces et Sorbets - Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Citron  <i>Cream & Sorbets - Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Lemon</i>	8€

Chapitre 1 : Les Cocktails & Mocktails

Cocktails

17€

IT'S A MATCH!

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

LA FLEUR DE SAINT GERMAIN

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

BASIL BLISS

*Tequila infusé, Sirop au Basilic & Orange Confites, Pamplemousse, Citron
Infused Tequila, House Basil & Candied Orange Syrup, Grapefruit, Lemon*

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*



JÄGER SPARK

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

SPICED SOUTH SIDE

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

Les Cocktails Classiques sont également disponibles à la demande.
Classic Cocktails remain available upon request.

Mocktails

14€

OSCO WILDE

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

LE COSMOCKTAIL

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

DETOX MATCHA

*Jus de Yuzu, Matcha, Concombre, Menthe Fraiche & Tonic
Yuzu Juice, Matcha, Cucumber, Mint & Tonic Water*

SO SWEET

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

YUZU PUNCH

*Oscos (apéritif sans alcool), Jus de Yuzu, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert
Oscos (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	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€

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

Perrier Fines Bulles - 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€
Lagavulin (16ans)	30€

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€
-------------------	-----

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€

APERITIFS SANS ACLOOL

Oscó Original	11€
Martini : Vibrante / Floreale	11€

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€

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€