



TOUS LES DIMANCHES, BRUNCH BUFFET 32€

FORMULE ENFANT AVEC ANIMATION 16€

À midi du lundi au vendredi, demandez le programme !!

entrée 7€ / plat 15€ / dessert 7€

Menu enfant: Steak HÉ frites, glace au choix (2 parfums) 11€

AVANT TOUT

Kéfiz : le soda maison à partir de ferments de Kéfir et d'une infusion de fruits bios, naturellement pétillant et rafraîchissant	5
Carottes pressées minute, avec ou sans gingembre	5,5
Paris -Bamako : gingembre frais, sucre de canne, citron vert	5,5
Thé glacé maison, menthe citron	4,5
Carottes/betteraves/menthe fraîche pressées minute	6
Jungle mix : kiwi, menthe fraîche, pomme verte	6,5
Smoothie banane ananas mixé avec passion	6,5

ENTRÉES

Crème de maïs, zestes de citron vert	8
Carottes multicolores, vinaigrette à l'orange, moutarde à l'ancienne	8
Ceviche de daurade, piments graines de sarrasin	18
Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron et salade d'herbes	18
Jambon de bœuf de Galice	12
Quinoa, roquette, avocat, grenade, oignons rouges, graines saines, vinaigrette yuzu	16
Houmous de pois chiche au basilic, dips croquants	8
Burrata extra, fenouil, jeunes pousses de coriandre, huile d'olive	13
Barbe de capucin, œuf parfait, lard fumé, croûtons	14
Foie Gras maison au Macvin, chutney exotique maison, brioche maison	19
Raviolis vapeur, crevettes et épinards : 3 partout	19

PLAT

Joue de bœuf confite au vin rouge, purée de pdt, friture d'échalotes	17
Tartare de boeuf au saté, frites maison (au couteau)	20
Poulet au caramel, noix de cajou, condiment ananas et riz basmati	18
Piccata de veau, macaronis, crème au citron	24
Bibimbap au bœuf, à notre façon	15
À couteaux tirés et accessoirement à la provençale, petite salade	17
Saumon gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre	22
Saumon teriyaki, fried rice, émulsion coriandre	22
Adorable daurade, aubergines confites, sauce cacahuète	23
Curry de crevettes panang, noix de cajou, riz basmati	24
Tagliatelles fraîches, crème à la tomate, parmesan	13
Bouillon miso au lait de coco, gingembre, citronnelle, shitaké, pois gourmands, soja, pak choï	16

Avis aux allergiques de tout poil: les énoncés de nos plats n'étant pas toujours exhaustifs, merci de prendre vos précautions au moment de la commande...



DESSERTS

Fromages, selon affinage	13
Perles du Japon au lait de coco, purée de mangue, kapla choco/noisettes	8
Cheese cake au citron, coulis de fruits rouges	13
Tiramisu minute, tuile croustillante	10
Mille-feuille vanille, tag caramel	12
Pomme au four, crumble breton, espuma mascarpone	11
Tarte à l'orange, sorbet mandarine de Sicile	11
Rocher, ni Suchard, ni Gibraltar, chocolat, chocolat noir	11
Pomme / poire / grenade / sirop léger citronnelle	9
Nice creams et * sorbets (3 parfums au choix) : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, praliné, * framboise, mandarine de Sicile, noix de coco citron, poire	9
Café Maka Choco : le retour	4

INFOS FUTILES FÛT-IL UTILE DE LE PRÉCISER ?

Before ou after, le Belair s'est fait beau pour vous recevoir au deuxième étage : dance floor, musique chic et cocktails mixés par Élise & co, let's go !

Le tabac est mauvais pour la santé, le froid aussi, mais pas la convivialité, alors pour vous éviter de perdre vos amis, le fumoir du Belair vous tend ses cendriers au deuxième.

Les chiens ne sont pas admis dans la Maison de la radio, il paraît qu'ils n'ont pas l'oreille assez musicale.

Posez vos valises avant de venir manger : Vigipirate balise..

NOTRE FOURNISSEUR DE MARQUE :

Pain de campagne au levain : Jean-Luc Poujauran, le roi déchu du cannelé de la rue Jean Nicot

La cuisine est orchestrée par notre chef associé Thierry Bassard, culturiste repenté, secondé par Romain Rivier, biker consentant Laura et Léa étant nos deux L du désir (sucré)

Tous nos prix comme nos serveurs sont nets, services compris, sourires en option

Origines de nos viandes : poulet/bœuf UE - porc France

La maison n'accepte plus les faux billets

Loi du 11 Juillet 2018

Toute similitude avec des plats réels ou ayant existé est une pure coïncidence