



Formule à midi du lundi au vendredi : entrée 7 plat 14 dessert 6 €
Menu enfant : steak HÉ frites, glace au choix 11

AVANT TOUT

Carottes pressées minute, avec ou sans gingembre 5,5
Paris-Bamako : gingembre frais, sucre de canne, citron vert 5,5
Poire/céleri branche, si ça vous ça branche... 5,5
Carottes/betteraves/menthe fraîche pressées minute 6
Jungle mix : kiwi, menthe fraîche, pomme verte 6,5
Smoothie banane/ananas mixés avec passion 6,5

ENTRÉES

Soupe du jour, si le chef est inspiré 7
Soupe de potiron, noisettes torréfiées, zéro crème 7
Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron et salade d'herbes 17
Terrine de campagne maison, sucrine et cornichons 11
Quinoa bio, chou kale, grenade, échalotes, graines saines 13
Houmous de betterave et pois chiche, vinaigrette de mangue, dips croquants 8
Véritable burrata, poireaux crayons confits, huile d'olive extra bio 15
Olives panées et yaourt, compotée d'herbes et piment vert (sans excès) 8
Carpaccio de saint-jacques, huile d'olive, pistaches, citron caviar 21
Carpaccio de betteraves multicolores, vinaigrette aux aromates, ricotta et shizo 12
Assiette de jambon pata negra de bellota DOP 22
Foie gras de canard maison au Macvin et épices, chutney de figues 21
Raviolis vapeur légumes et crevettes : 3 partout 17
Tempura de gambas, spicy sauce, absolutely fabulous 19

PLATS

Poulet au caramel, condiment ananas, noix de cajou et riz basmati 18
Cheese burger extra, bacon, pommes frites maison 22
Tartare de bœuf au saté, frites maison 20
Côte de porc fermier élevé aux graines de lin, jus à la sauge, endives braisées 19
Jarret de veau cuit 24h, sel aux épices, purée de pdt à l'ancienne 24
Côte de boeuf Limousine Le Bourdonnec 1,2kg, maturée 25 jours, béarnaise, frites maison (pour 2, accordez vos cuissons) 80
Saumon gravlax, salade d'herbes, condiment citron et pommes de terre 20
Lieu noir, chou fleur grillé, crème végétale au lait de coco et à la citronnelle 17
Encornets à la plancha au beurre d'escargot, mix de salade maison 23
Mac gambas, tombée d'épinards, frites maison (épicé léger) 23
Belle sole meunière (350gr), épinards frais 35
Saint-jacques aux morilles et vin jaune, riz noir vénéré 35
Bouillon miso au kombu, légumes sautés (shitake, pois gourmands, soja) et tofu grillé 13

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

Trois fromages selon arrivage	12
Perles du Japon au lait de coco, kapla chocolat/noisette	6
Coing poché au naturel sur shortbread aux noix, nuage de crème au miel	10
Cheese cake au citron, glace mangue et avec passion	12
Les trois sœurs (un peu tartes mais super bonnes) : citron, chocolat, café	9
Mangue Avion, 1 ^{ère} classe	12
Chamonix géant à partager, marmelade orange maison,	10
Charlotte chocolat, crème anglaise	10
Poire pochée au vin et aux épices, crumble, crème onctueuse cardamome	11
Mont-Blanc : crème de marron, meringue, chocolat	12
Gâteau au chocolat, tellement craquant !	9
Nice creams et * sorbets (3 parfums au choix) : vanille, caramel salé, chocolat, lait fermier, miel de montagne, * citron de Menton, cassis, mangue, poire	9
(glaces 100% naturelles, ni conservateur ni exhausteur de goût)	
Café Maka Choco : le retour	3,5

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 Hugo & co, let's go !

Le tabac est mauvais pour la santé, le froid aussi, alors pour vous éviter la double peine, 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. Les chiennes non plus. Posez vos valises avant de venir manger : Vigipirate balise...

NOS FOURNISSEURS DE MARQUES :

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

Viande de bœuf : Yves-Marie Le Bourdonnec, le Victor Hugo de la maturation

Fromages : Éric Lefèbvre, MOF, car chez lui fromage rime avec affinage

Glaces et sorbets : Philippe Faur, ariégeois et cœur fidèle, le plus f...

La cuisine est orchestrée par notre chef associé Thierry Bassard, culturiste repent

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

Origines de nos viandes : poulet et veau, UE - bœuf, France

La maison n'accepte plus les faux billets

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