



Demandez le programme ! à midi du lundi au vendredi :  
entrée 7 / plat 15 / dessert 7 €  
Menu enfant : steak HÉ frites, 2 glaces au choix 11

## AVANT TOUT

Kéfiz : le soda fait maison à partir de ferments de kéfir et d'une infusion de fruits bios, naturellement pétillant et rafraichissant 4,5  
Carottes pressées minute, avec ou sans gingembre 5,5  
Paris-Bamako : gingembre frais, sucre de canne, citron vert 5,5  
Pomme/céleri branche, si ça vous ça branche.. 5,5  
Carottes/betteraves/menthe fraîche pressées minute 6  
Jungle mix : kiwi, menthe fraîche, pomme vert 6,5  
Smoothie banane/ananas mixés avec passion 6,5

## ENTRÉES

Asperges blanches, crème citron 14  
Carpaccio de poulpe, huile d'olive bio extra, citron et salade d'herbes 18  
Houmous de pois chiche au piment d'espelette, dips croquants 8  
Carottes multicolores, moutarde à l'ancienne/herbes fraîches/graines de tournesol 11  
Quinoa bio, roquette/avocat/grenade/oignons rouges/noisettes/vinaigrette yuzu 15  
Saumon d'Écosse fumé maison, crème citron, œufs de harengs 19  
Œufs coque bio, mouillettes et condiments 12  
Tempura de gambas, mayo épicée, absolutely fabulous 20  
Véritable burrata, tomates cerises, huile d'olive extra bio 15  
Guacamole maison, dips croquants 12  
Assiette de jambon pata negra de bellota DOP 23  
Raviolis vapeur légumes et crevettes : 3 partout 18

## PLATS

Poulet au caramel, condiment ananas, noix de cajou et riz basmati 19  
Foie de veau français, épinards frais, vinaigre de Xérès 28  
Tartare de bœuf au sate (au couteau), frites maison 20  
Entrecôte, pommes grenailles, béarnaise 22  
Chicken burger, frites maison 17  
Filet de canette, poêlée de shitake/soja/pois gourmands au sésame 20  
  
Saumon d'Écosse red label gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre 21  
Dos de lieu noir, pommes de terre écrasées, pomelos, sauce vierge 18  
Filet de bar, risotto vert jus 25  
Adorable daurade à la plancha, sauce cacahuète, épinards frais 22  
Pavé de thon Albacore en croûte de sésame, tagliatelles de courgettes 32

Et pour nos amis végétariens :

Couscous de légumes, navets, carottes, fenouil, pois chiche, oignons, ail 14

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 affinage, petite salade et pâte de coing  | 13  |
| Perles du Japon au lait de coco, kapla chocolat/noisette   | 7   |
| Crème brûlée à la vanille, so eighties   | 9   |
| Rocher chocolat noir, ni Suchard, ni Gibraltar   | 11  |
| Le crumble de Mathilde, pommes, poires, toute une histoire   | 10  |
| Cheese cake au citron, glace framboise, coulis de fruits rouges  | 12  |
| Tout citron, un peu d'agrumes, sablé, crème, meringues   | 11  |
| Chouchou praliné dans tous ses états, mousse, crémeux, croquant  | 10  |
| Carpaccio de mangue et ananas, passion, kiwi, grenade, vinaigrette yuzu  | 13  |
| Nice creams et * sorbets (3 parfums au choix): vanille, lait fermier, caramel beurre salé, chocolat * yuzu, mangue, cassis, framboise, poire (glaces 100% naturelles, ni conservateur ni exhausteur de goût) | 9   |
| 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 Mika & 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.

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 à tartare : 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 repenté

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

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

La maison n'accepte plus les faux billets

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