



Demandez le programme ! à midi du lundi au vendredi :
entrée 7 / plat 14 / dessert 6 €
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

Crème de maïs, citron vert, oeuf bio parfait et pop corn 9
Carpaccio de poulpe, huile d'olive bio extra, citron et salade d'herbes 17
Houmous de pois chiche au pesto, tomates, dips croquants 8
Ceviche de dorade 17
Quinoa bio, roquette, avocat, grenade, oignons rouges, noisettes, vinaigrette yuzu 14
Ventrèche de thon aux aromates, foccacia maison, sucrine, mayo citron 14
Foie gras maison au Macvin, chutney figue, pain au figues 20
Véritable burrata, poireaux crayons confits, huile d'olive extra bio 15
Assiette de jambon pata negra de bellota DOP 23
Raviolis vapeur légumes et crevettes : 3 partout 17

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 (au couteau) 20
Côte de porc fermier élevé aux graines de lin, jus à la sauge, endives braisées 19
Coquillettes crème de parmesan et jambon blanc, mieux qu'à la maison 15
Veau de lait de chez Le Bourdonnec cuit basse temperature, purée de PDT 35
Saumon d'Écosse red label gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre 21
Dos de cabillaud carottes gigembre, émulsion carotte 26
Filet de bar, risotto parmesan et chips de chorizo bellota 25
Saint-jacques sauce vanille gingembre, riz noir vénéré 29

Et pour nos amis végétariens :

Bouillon miso au kombu, légumes sautés (shitake, pois gourmands, soja) et tofu grille 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 arrivage	12
Perles du Japon au lait de coco, kapla chocolat/noisette	6
Crème brûlée à la vanille, so eighties	9
Tarte chocolat, fleur de sel	11
Nage d'agrumes à l'infusion de thym, espuma citron	9
Cheese cake au citron, glace passion, coulis de mangue	12
Poire pochée à l'hibiscus, crumble noix de pecan, glace cannelle	9
Mont Blanc, parce que la crème de marron c'est bon	12
Café liégeois	9
Nice creams et * sorbets (3 parfums au choix): vanille, cannelle, café, chocolat, lait fermier, Macvin, * yuzu, passion, cassis (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 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.

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 repenté

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

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

La maison n'accepte plus les faux billets

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