



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
Jungle mix : kiwi, menthe fraîche, pomme verte	6,5
Smoothie banane ananas mixé avec passion	6,5

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron et salade d'herbes	18
Figues rôties au chèvre et miel, lancé de roquette	14
Quinoa, roquette, avocat, grenade, oignons rouges, graines saines, vinaigrette yuzu	15
Houmous de pois chiche au basilic, dips croquants	8
Burrata extra, courgettes et olives, huile d'olive citron	17
Carpaccio de betteraves multicolores, ricotta, vinaigrette aux aromates, micro végétaux	13
Raviolis vapeur, crevettes et épinards : 3 partout	19
Tartine d'avocat, pickles d'oignons rouges et crème légère citron	9

PLAT

Carpaccio de bœuf huile d'olive basilic, parmesan, frites maison	22
Poulet au caramel, noix de cajou, condiment ananas et riz basmati	19
Parmentier de canard, petite salade de mâche	17
Entrecôte grillée, épinards frais, béarnaise	28
Vitello tonato, tombé de roquette, pommes grenailles	19
Saumon d'Écosse red label gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre	22
Adorable daurade à la plancha, céleris poêlés, sauce cacahuète	23
Risotto de supions en persillade	20
Lieu noir à la crème végétale et lait de coco, chou fleur grillé	19
Couscous de légumes	15

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, sorbet framboise	14
Trois petits choux aux abricots, crème romarin, trop chou !	9
Tartelette façon bourdaloue aux figues fraîches	10
Cannelé comme une poupée russe, crème parfumée au rhum, glaçage chocolat au lait, tag caramel	10
Tout citron, si bon !	11
Compotée rhubarbe, sorbet fraises, tuile amande	10
Rocher, ni Suchard, ni Gibraltar, chocolat, chocolat noir	11
Nice creams et * sorbets (3 parfums au choix) : caramel au beurre salé, vanille, chocolat, verveine, * framboise, fraise, pêche blanche, abricot, citron	9
(glaces 100% naturelles, ni conservateur ni exhausteur de goût)	
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, mais pas pour 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. Les bâtards 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

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, 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