



À midi du mardi au vendredi, demandez le programme !!
plat du jour 15€ / dessert du jour 7€

salade au jour le jour 15€ :

mardi / **veggie** (fenouil, radis, chou rave, champignons crus, pousses d'épinards, salade d'herbes)

mercredi / **belle césar**

jeudi / **légumes grillés féta**

vendredi / **salade niçoise**

Menu enfant : steak HÉ pommes grenailles, glaces au choix 11€
(2 parfums)

TOUS LES DIMANCHES : BRUNCH BUFFET 35€ / BRUNCH ENFANT 16€

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 fraîche, citron	5
BISSAP : infusion de fleurs d'hibiscus, framboises, menthe fraîche	5
Paradis rouge : pastèque, framboise, jus de cranberry	6,5
Jungle mix : kiwi, menthe fraîche, pomme verte	6,5
Smoothie banane fraise mixée avec passion	6,5

ENTRÉES

Houmous de pois chiche au piment d'Espelette, concassée de tomates	9
Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron et salade d'herbes	18
Salade de melon, chèvre frais et tomates, huile d'olive, basilic	14
Ceviche de daurade	18
Quinoa, roquette, avocat, grenade, oignons rouges, graines saines, vinaigrette yuzu, noisettes	15
Salade de bœuf thaï (de guêpe), hot	15
Burrata extra, tomates pas forcément rouges	15
Assiette de Jambon Serrano, pan con tomate	13

PLATS

Tartare de bœuf au saté (au couteau), pommes grenailles, roquette	20
Poulet au caramel, noix de cajou, condiment ananas et riz basmati	19
Vitello tonnato, lancé de roquette, pommes grenailles	20
Jura(sic) Burger, bacon de Morteau, comté affiné, bun maison, salade et pommes grenailles	19
Filet d'agneau pané au saté, aubergines confites	29
Saumon gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre	23
Adorable daurade à la plancha, aubergines confites, sauce cacahuète	23
Lieu noir, épinards frais, crème citronnelle gingembre	19
Aubergine confite et quinoa, yaourt grec à la menthe, noix, champignons de Paris, grenade, plein d'herbes	15

DESSERTS

Saint-Marcelin de la Mère Richard sur pain d'épices : priez pour nous !	12
Perles du Japon au lait de coco, kapla chocolat-noisettes	8
Cheese cake au citron, sorbet framboise	13
Roulé aux abricots, basilic, délicieusement bon	10
Pavlova comme un mille feuilles aux fruits rouges	9
Rhubarbe de saison sur sablé breton, glace au yaourt bulgare	12
Magnum chocolat, moins givré qu'au ciné	11
Nice creams et * sorbets (3 parfums au choix) : caramel au beurre salé, vanille, chocolat, yaourt bulgare, * framboise, noix de coco, poire, passion, citron	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 soul.

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, mais on les adore en terrasse !

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 cannellé de la rue Jean Nicot

La cuisine est orchestrée par notre chef associé Thierry Bassard, culturiste repenté, secondé par Romain Rivier, biker convaincu
Laura et Léa, 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 - veau porc France

La maison n'accepte plus les faux billets

Loi du 8 Juillet 2017

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...

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