



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

Menu enfant : steak HÉ frites maison, mi-cuit chocolat 12€

TOUS LES DIMANCHES : BRUNCH BUFFET 40€ / 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	6
Carottes pressées minute, avec ou sans gingembre	5,5
Paris-Bamako : gingembre frais, sucre de canne, citron vert	6
Carottes/betteraves/menthe fraîche pressées minute	6
Pomme céleri	5,5
BISSAP : infusion de fleurs d'hibiscus, framboises, menthe fraîche	6
Jungle mix : kiwi, menthe fraîche, pomme verte	6,5
Smoothie banane / ananas mixé avec passion	6,5

ENTRÉES

Soupe du moment, prix sur le vif	
Mezze guacamole caviar d'aubergines, yaourt grec, taboulé libanais, houmous, pain pita frit	13
Petite salade de mâche, oeuf poché, lardons, croûtons	12
Houmous de pois chiche au piment d'Espelette, concassée de tomates	9
Terrine de foies de volaille maison au vin jaune, sucrine / cornichons	14
Salade de betterave façon thaï, focaccia	8
Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron et salade d'herbes	18
Ceviche de daurade	18
Quinoa, roquette, avocat, grenade, oignons rouges, graines saines, vinaigrette yuzu, noisettes	15
Raviolis vapeur aux crevettes et légumes (3 partout)	19
Burrata extra, mâche, mangue, grenades, huile d'olive	14,5
Assiette de Jambon Serrano, pan con tomate	13

PLATS

Tartare de bœuf (au couteau), soja et aromates du Chef, frites/roquette	19
Poulet au caramel, noix de cajou, condiment ananas et riz basmati	17
Jura(sic) Burger, bacon de Morteau, comté affiné, bun et frites maison	20
Noix de veau, légumes comme il faut, purée à l'ancienne, jus corsé	24
Boeuf bourguignon lardons, polenta crémeuse	20
Saucisse de Morteau, lentilles vertes	19
Saumon gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre	23
Cabillaud au four, sauce balsamique, purée de pdt à l'ancienne	25
Poke crevette, riz sushi, mangue, radis, concombre, chou rouge, pousses d'épinard, sauce sésame	18
La pêche de la semaine : prix en fonction de l'humeur de la mer	
Gnocchi sauce céleri gorgonzola, lancé de roquette	14
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 !	14
Perles du Japon au lait de coco, kapla chocolat-noisettes	8
Cheese cake au citron, sorbet mangue	13
Crème légère yaourt/mascarpone, compotée de fruits de saison, crumble	10
Tarte fine aux pommes, pâte sablée, glace vanille	9
Poire Conférence sur sablé breton, jus vanille/gingembre, sorbet poire	11
Espuma chocolat, streusel noisette, tuile chocolat	12
Sablé citron, crème orange, clémentines fraîches, tag agrumes	12
Nice creams et * sorbets (3 parfums au choix) : praliné/vanille/chocolat /yaourt bulgare et * cassis/mangue/mandarine de Sicile/poire/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 mixés par Aston & 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.

Posez vos valises avant de venir manger : Vigipirate balise...

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

La cuisine est orchestrée par notre chef associé Thierry Bassard, culturiste repent, secondé par Romain Rivier, biker convaincu
Laura et Léa, nos deux L du désir (sucré)

Une envie subite de faire la fête ? Rien de plus simple, une lettre à Élise ou un mail... eat@radioeat.com

Vous nous aimez et vous voulez le partager ? Insta est là et ne vous prendra qu'un instant : @radiotparis @lebelairparis

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

Origines de nos viandes : poulet boeuf veau UE - 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