



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

Velouté de châtaignes, copeaux de foie gras, croûtons 11
Mezze guacamole, caviar d'aubergines, yaourt grec, taboulé libanais, houmous, pain pita frit 13
Pousses d'épinards, roquefort, avocat, poire, pignons 14
Houmous de pois chiche au piment d'Espelette, concassée de tomates 9
Terrine de foie gras au Macvin maison, chutney de fruits exotiques, toasts briochés 20
Ceviche de daurade 18
Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron et salade d'herbes 18
Raviolis vapeur aux crevettes et légumes (3 partout) 19
Burrata extra, poireaux confits 14
Assiette de Jambon Serrano, pan con tomate 13

PLATS

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
Osso buco de veau, tagliatelles fraîches 29
Foie de veau de lait, épinards frais 22
Boudin blanc, purée de pdt et pomme rôtie 21
Saumon gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre 23
Risotto façon paëlla, gambas, moules, chorizo 29
Lieu noir, sauce végétale, chou fleur grillé 20
La pêche de la semaine : prix sur le vif
Tagliatelles fraîches aux épinards et champignons, crème citronnelle 15
Curry de légumes au lait de coco, riz thaï 15

DESSERTS

Cancoillotte et comté fruité bien de chez nous, petite salade *	12
* Verre de vin jaune Côte du Jura Domaine Baud (14cl)	+ 15
Perles du Japon au lait de coco, kapla chocolat-noisettes	8
Cheese cake au citron, sorbet mangue	13
Gratin d'agrumes	10
Paris-Brest, lère classe	13
Mont-blanc comme on l'aime dans le Jura	14
Chocolat complètement siphonné, streusel noisette, tuile chocolat	13
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 repenté, secondé par Romain Rivier, biker convaincu
Laura, cheffe pâtissière, célibataire intermittente et parfois pénitente
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 : @radioeatparis @lebelairparis

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

Origines de nos viandes : poulet boeuf veau UE - porc foie de veau 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