



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
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

Crème de céleri, copeaux de foie gras, croûtons 9
Mezze guacamole, caviar d'aubergines, yaourt grec, taboulé libanais, houmous, pain pita frit 13
Salade de haricots verts au sésame 12
Carottes de couleurs multicolores, moutarde à l'ancienne 8
Houmous de pois chiche au piment d'Espelette, concassée de tomates 9
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, betteraves confites 16
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
Piccata de veau, coquillettes crème parmesan 26
Foie de veau de lait, épinards frais 23
Carré de porc, endives braisées 22
Saumon gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre 23
Cabillaud, petits légumes, rouille 27
La pêche de la semaine : prix sur le vif

VÉGÉTAUX

Coquillettes, crème de parmesan et lancé de roquette 14
Curry de légumes au lait de coco, riz thaï 15

FROMAGE

Fromage du moment, petite salade 12

DESSERTS

Perles du Japon au lait de coco, kapla chocolat-noisettes 8
Cheese cake au citron, sorbet mangue 13
Baba au Limoncello et citron 10
Crème brûlée à la vanille 9
Big profiterole 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 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, 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