



À midi du mardi au vendredi, demandez le programme !!
entrée du jour 8€ / plat du jour 16€ / 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 rafraichissant	6
Carottes pressées minute, avec ou sans gingembre	5,5
Paris-Bamako : gingembre frais, sucre de canne, citron vert	6
BISSAP : infusion de fleurs d'hibiscus, framboises, menthe fraîche	6
Jungle mix : kiwi, menthe fraîche, pomme verte	6
Carottes/betteraves/menthe fraîche pressées minute	6,5
Thé glacé maison, citron et menthe fraîche	5
Smoothie banane/ananas mixées avec passion	6,5

ENTRÉES

Houmous de pois chiche au piment d'Espelette, concassée de tomates	9
Velouté de potimarron, éclat de châtaignes, huile de truffe (zéro crème)	9
Mezze guacamole, caviar d'aubergines, yaourt grec, taboulé libanais, houmous, pain pita frit	14
Ceviche de daurade, piment doux, cébettes	18
Courge de butternut confite servie tiède, roquette, noisettes torréfiées et tuiles de parmesan	10
Os à moelle rôti à la fleur de sel	14
Quinoa, champignons crus, roquette, avocat, grenade, graines saines	12
Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron et salade d'herbes	19
Assiette de Jambon Serrano, pan con tomate	13
Raviolis vapeur : crevette (6 pièces)	20

PLATS

Poulet citron / gingembre, riz basmati	17
Jura(sic) Burger, bacon de Morteau, comté affiné, salade/frites maison	20
Entrecôte béarnaise (250g), frites d'Agria maison	30
Côte de cochon Duroc rôtie, endives braisées et jus court	23
Tartare de bœuf au saté (au couteau) frites maison, lancé de roquette	20
Coquillettes de Mamie Yvette, crème à la truffe et comté, jambon blanco	18
Saumon gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre	24
Filet de bar juste saisi, fondue de fenouil citronnée, jus agrumes	27
Adorable dorade royale à la plancha, risotto de petit épeautre herbes fraîches	23

VÉGÉTAUX

Aubergine confite et quinoa, yaourt grec à la menthe, noix, champignons de Paris, grenades, plein d'herbes	18
Risotto de petit épeautre herbes fraîches	14

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 14
Macaron façon Mont-Blanc 9
Compotée de poire sur sablé breton, sorbet poire 10
Pavlova aux agrumes 14
Mousse au chocolat, streusel noisette, caramel beurre salé 12
Nice creams et * sorbets (3 parfums au choix):
vanille/yaourt bulgare/chocolat/praliné
* cassis/poire/mangue/mandarine de Sicile/citron 10
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 Stéphane Hervé, nouveau dans la maison mais pas si jeune, secondé par notre chef exécutif Amadou Diallo, un ancien mais pas si vieux

Laura Dumais, cheffe pâtissière, happy célib en vélib

Une envie subite de faire la fête ? Rien de plus simple, une lettre à Élise ou mieux, 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 : UE

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

www.radioeat.com