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, polenta crémeuse (attention lardons) 20
Saucisse de Morteau, lentilles vertes 19
Saumon gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre 23
Cabillaud au four, réduction échalotes balsamique, purée de pdt 25
Poké 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

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
Espuma yaourt mascarpone, compotée de fruits de saison, crumble 10
Poire Conférence sur sablé breton, jus vanille/gingembre, sorbet poire 11
Chocolat complètement siphonné, streusel noisette, tuile chocolat 12
Crème orange, sablé citron, 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 repenti, 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 : @radioeatparis @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