



À midi du mardi au vendredi, demandez le programme !!
plat du jour 16€ / dessert du jour 7€

salade au jour le jour :

mardi / **salade thai** au poulet 16€

mercredi / **quinoa**, avocat, roquette, grenade, oignons rouges, graines saines 16€

jeudi / **belle César** 17€

vendredi / **belle niçoise** 17€

AVANT TOUT

Kéfiz citron: 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	6,5
Paradis rouge : framboise, pastèque	6,5
Thé glacé maison, citron et menthe fraîche	5
Smoothie banane/fraises mixées avec passion	6,5

ENTRÉES

Gaspacho maison et faisselle, bon comme une soupe froide	9
Houmous de pois chiche au piment d'Espelette, concassée de tomates	9
Mezze guacamole, caviar d'aubergines, yaourt grec, taboulé libanais, houmous, pain pita frit	14
Tartare d'avocat, mangue, crème de mangue, grenade	10
Ceviche de daurade, piment doux, cébettes, graines de sarrazin	18
Melon, chèvre, tomate, pêche, framboises, huile d'olive	16
Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron et salade d'herbes	18
Burrata extra, petits pois, oignons nouveaux, menthe, zeste de citron	16
Assiette de Jambon Serrano, pan con tomate	13

PLATS

Poulet citron / gingembre, riz basmati	17
Jura(sic) Burger, bacon de Morteau, comté affiné, salade/pommes grenailles	20
Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, parmesan, artichauds, tomates séchées, roquette, pistou, pommes grenailles	21
Tartare de bœuf au saté (au couteau) pommes grenailles, lancé de roquette	20
Travers de porc caramélisés, sauce BBQ, coleslaw	19
Saumon gravlax (cru mariné), salades d'herbes, condiment citron et pommes de terre	25
Lieu jaune juste snacké, spaghettis de courgettes, sauce vierge	23
Poké crevette, riz, mangue, radis, concombre, chou rouge, pousses d'épinard, sauce sésame	18

VÉGÉTAUX

Aubergine confite et quinoa, yaourt grec à la menthe, noix, champignons de Paris, grenades, plein d'herbes	17
--	----

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
Compotée de pêches de saison, crumble noisette, sorbet framboise 10
Pavlova aux fruits rouges 13
Compotée rhubarbe fraise sur sablé breton, glace yaourt bulgare 11
Maxi cookie aux 3 chocolats, chantilly et caramel beurre salé 9
Nice creams et * sorbets (3 parfums au choix):
vanille/yaourt bulgare/chocolat
* fraise/framboise/mangue/mandarine de Sicile/noix de coco/citron 9

Café Maka Choco : le retour 4

Menu enfant : steak HÉ pommes grenailles, glace au choix (2 parfums) 12€
TOUS LES DIMANCHES : BRUNCH BUFFET 40€ / BRUNCH ENFANT 16€

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, mais on les adore en terrasse !

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, épaulé par notre chef exécutif Chamal, poids léger Laura Dumais, cheffe pâtissière, de moins en moins célibataire...
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 : poulet bœuf 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