

# Paprika

RESTAURANT D'APPLICATION

# Sésame

RESTAURANT D'INITIATION



# Menus

DU MARDI 07 JANVIER  
AU VENDREDI 31 JANVIER 2025

**BELLIARD**



LYCÉE DES MÉTIERS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>

# HORAIRES

## DÉJEUNER

### du mardi au vendredi

Accueil 12h00-12h15 au plus tard

### Menu tout compris

(prix selon le menu du jour)

### 1 Apéritif,

### Entrée, Plat, Dessert, Café

Vin en supplément (de 1,50€ à 6€)

Verre 12cl, Quart 25cl, Carafe 50 cl

## DÎNER

### le mardi et le jeudi

Accueil 19h00-19h15 au plus tard

### Menu hors boissons

### Entrée, Plat

### Plateau de fromages

### Dessert

Nous vous rappelons que les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages de nos fournisseurs partenaires.

# RÉSERVATION

## Vous pouvez réserver votre table :

**en ligne** sur notre site internet via l'application ZenChef  
(choisir Paprika ou Sésame puis la date et le nombre de couverts)

**par téléphone** au 01 40 25 93 71 auprès de Mme Raymond  
du lundi au vendredi de 8h à 17h.

**par mail** : [restaurant.belliard20@gmail.com](mailto:restaurant.belliard20@gmail.com)

# BIENVUEILLANCE

**Notre première vocation est de former nos jeunes à un métier et de les préparer à un diplôme.**

**Nous comptons sur votre aide et votre indulgence.**

**Merci pour eux !**

# Paprika

# Sésame

<b>Mardi</b> 07/01	<b>Midi</b>	Quiche aux brocolis, feta, tomates confites	<b>16€</b>	Bowl oriental	<b>18€</b>
		Fricassée de volaille à l'ancienne, pommes Darphin, carottes glacées		Estouffade de bœuf bourguignon, tagliatelles fraîches	
		Galette des rois de nos pâtisseries		Mouhalabieh, croustillant de vermicelles et confiture de fleur d'oranger	



**Soir**

Potage conti aux lentilles, crème montée aux échalotes confites	<b>25€</b>
Gougeonnettes de merlan, beurre maître d'hôtel, gratin de pommes de terre et salsifis ou Blanc de volaille aux parfums thaïlandais, riz sauté	
Assortiment de fromages affinés	
Le Chariot de desserts Belliard	

<b>Mercredi</b> 08/01	<b>Midi</b>	Beignets de crevettes, sauce soja	<b>18€</b>	Quiche aux légumes	<b>18€</b>
		Boeuf bourguignon aux carottes		Entrecôte sauce béarnaise	
		Bananes flambées à vue ou Tarte du jour		pommes Amandine et fagots de haricots verts	
				Bavarois au cassis et à la chantilly	

<b>Jeudi</b> 09/01	<b>Midi</b>	<b>Restaurant Paprika</b> fermé	<b>16€</b>	Légumes à la grecque
				Fricassée de volaille à l'estragon et ses légumes glacés
				Carpaccio d'ananas au miel

**Soir**

Quiche aux fruits de mer parfumée au curry	<b>25€</b>
Poulet sauté au vin jaune, gratin de blettes au bleu de Gex	
Plateau de fromages affinés	
Le Chariot de desserts Belliard	

<b>Vendredi</b> 10/01	<b>Midi</b>	Raviole de légumes et son bouillon parfumé	<b>20€</b>
		Carré d'agneau rôti et son jus, caviar d'aubergines et gratin de pommes de terre ou	
		<b>La proposition de notre brigade Cuisine Bien-Être et Durable :</b>	
		Huîtres chaudes	
		Magret de canard à l'orange, pommes dauphines et topinambours	
		Galette des rois de nos pâtisseries	

Découvrez des plats sains et respectueux de l'environnement réalisés par la brigade de notre nouvelle formation  
**"FCIL Cuisine Bien-Être et Durable"**



## Paprika

## Sésame

**Mardi 14/01** **Midi**  Crevettes flambées et son mesclun  
Mignon de veau à la graine de moutarde,  
flan de brocolis, pomme Anna  
Tarte aux pommes **20€**

Assiette du levant : falafels et labneh  
Estouffade de bœuf bourguignon,  
tagliatelles fraîches  
Mouhalabieh, croustillant de vermicelles,  
confiture à la fleur d'oranger **18€**

**Soir**  Pot au feu de légumes  
Panaché de rougets et maquereaux au vin rouge  
Gâteau de potiron et salsifis braisés  
Plateau de fromages affinés  
La Mousse au chocolat de nos CS CDR ou Le Chariot de desserts Belliard **25€**

**Mercredi 15/01** **Midi** Salade auvergnate  
Goulash de bœuf,  
endives braisée, pommes château  
Tarte alsacienne **18€**

Quiche aux légumes  
Entrecôte sauce béarnaise;  
pommes Amandine, fagot de haricots verts  
Bavarois au cassis et à la chantilly **18€**

**Jeudi 16/01** **Midi**  **Restaurant Paprika fermé** Assiette de saumon fumé et ses blinis  
Escalope de volaille viennoise et sa purée de céleri  
Galette des rois de nos pâtisseries **18€**

**Soir** Entrée du Jour  
Carré d'agneau persillé, crème d'ail de Lautrec, cocotte de légumes oubliés  
Plateau de fromages affinés  
Le Chariot de desserts Belliard **25€**

**Vendredi 17/01** **Midi** Menu indien Holi  
ou  
**La proposition de notre brigade Cuisine Bien-Être et Durable**  
Aile de raie et sa vinaigrette aux poireaux  
Escalope de volaille à la diable et ses légumes oubliés  **18€**

**Restaurant Sésame fermé**

Découvrez des plats sains et respectueux de l'environnement réalisés par la brigade de notre nouvelle formation  
**"FCIL Cuisine Bien-Être et Durable"**



**18€**

# Paprika

# Sésame

<b>Mardi</b> 21/01	<b>Midi</b> 	Oeufs pochés à la Masséna Sole meunière, fondue d'épinards et endives braisées, Assiette de fruits exotiques	<b>18€</b>	Restaurant Sésame fermé
	<b>Soir</b>	Velouté de lentilles corail au crabe et aux oursins, croûtons de pain poilane à l'ail Côte de boeuf à la moelle, purée de Belle de Fontenay, endives meunières et tomates rôties Plateau de fromages affinés La Tarte Tatin de nos CS CDR ou Le Chariot de desserts Belliard	<b>25€</b>	
<b>Mercredi</b> 22/01	<b>Midi</b> 	Potage Saint-Germain, délice aux pois cassés Entrecôte double grillée, sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf L'irrésistible panacotta et son coulis de fruits	<b>18€</b>	Restaurant Sésame fermé
<b>Jeudi</b> 23/01	<b>Midi</b>	<b>Restaurant Paprika fermé</b>	Salade landaise Filet de dorade sauté et sa purée de panais Tarte feuilletée aux fruits de saison	<b>20€</b>
	<b>Soir</b>	Entrée du jour Sauté de veau à la flamande, endives braisées, pommes château Plateau de fromages affinés Le Chariot de desserts Belliard	<b>25€</b>	
<b>Vendredi</b> 24/01	<b>Midi</b> 	Canneloni ricotta - épinards et pignons grillés Jambonnette de volaille aux fruits secs, sauce chimichurri ou <b>La proposition de notre brigade Cuisine Bien-Être et Durable</b> Chair d'araignée en cocktail Filet de barbue à la dieppoise et ses tagliatelles Dessert du jour	<b>18€</b>	



Découvrez des plats sains et respectueux de l'environnement réalisés par la brigade de notre nouvelle formation  
**"FCIL Cuisine Bien-Être et Durable"**



# Paprika

# Sésame

**Mardi 28/01** **Midi** | Assiette nordique  
Carré d'agneau persillé, laitues braisées et pommes château  
Mousse au chocolat | **20€** | **Restaurant Sésame fermé**

**Soir** | Entrée du jour  
Côte d'agneau rôtie au thym et au romarin,  
pommes darphin, choux de Bruxelles et haricots de Soissons  
Plateau de fromages affinés  
Le Cheese-Cake de nos CS CDR ou Le Chariot de desserts Belliard | **25€**

**Mercredi 29/01** **Midi** | Oeufs farcis Chimay  
Filet de daurade aux amandes, sauce beurre nantais et légumes d'autrefois rôtis  
Crème brûlée à la vanille | **18€**

**Jeudi 30/01** **Midi** | **Restaurant Paprika fermé** | Omelette roulée aux fines herbes  
Pavé de bœuf au poivre, gratin dauphinois  
Cerises flambées à vue et glace à la vanille | **18€**

**Soir** | Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique.  
Saltimbocca de veau, croustillant de polenta, sauce à la sauge  
Plateau de fromages affinés  
Tiramisu ou Le Chariot de desserts Belliard | **25€**

**Vendredi 31/01** **Midi** | Tartare de daurade à la tahitienne  
Côtes d'agneau grillées, chapelure verte, fagots de haricots verts  
Dessert du jour  
ou  
**La proposition de notre brigade Cuisine Bien-Être et Durable**  
Tartes aux légumes  
Mignon de porc à la dijonnaise et son parmentier à l'huile d'olive  
Dessert du jour | **20€**

Découvrez des plats sains et respectueux de l'environnement réalisés par la brigade de notre nouvelle formation  
**"FCIL Cuisine Bien-Être et Durable"**



# NOS FOURNISSEURS

## Nous leurs faisons confiance

Dans le cadre de son activité, le Campus Belliard collabore avec divers fournisseurs spécialisés afin de garantir la qualité des produits et des services nécessaires à la formation de ses apprenants.

Ces partenaires, soigneusement sélectionnés, couvrent une large gamme de besoins, allant des matières premières utilisées en cuisine à l'équipement professionnel pour l'hôtellerie et la restauration. Leur expertise et leur fiabilité sont essentielles pour assurer un enseignement pratique de haut niveau.

Halles Mandar (fruits et légumes)

Les Mers du Sud (poissonnerie)

Anthès (fromagerie)

La Nivernaise (viandes et charcuterie)

Lalauze - Le Coq Saint-Honoré (volailles)

La Normandie (BOF)

Valrhona (chocolat)

Moulins Rioux (farine)

# NOS ENGAGEMENTS



Tous les plats proposés à la carte sont confectionnés sur place et à base de produits frais ou crus.



Poisson ou fruit de mer issue de sources durables et réfléchies.



Nous respectons la saisonnalité des fruits et légumes.

**BELLIARD**

LYCÉE DES MÉTIERS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 13<sup>e</sup>

Le **CAMPUS BELLIARD** vous  
souhaite une très bonne année 2025,  
année **GASTRONOMIE DURABLE**

- Rucher -



Au sein du Campus Belliard, différents espaces  
et dispositifs célèbrent la nature et sa place,  
au cœur de son projet de la gastronomie durable.

- Jardinières de plantes aromatiques et de fleurs comestibles -

