

Paprika

RESTAURANT D'APPLICATION

Sésame

RESTAURANT D'INITIATION

Menus

DU
JEUDI
25 SEPTEMBRE
AU
VENDREDI
07 NOVEMBRE



Miam!

Miam!

Miam!

ON RE-OUVRE



BELLIARD

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 : onglet "Nos restaurants et bars" puis "Réservations restaurants".

par mail : 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 !

BELLIARD

CAMPUS
DE LA GASTRONOMIE DURABLE
PARIS 18^e

Menus du 25 et 26 septembre 2025

Paprika

Sésame

Jeudi 25.09
midi

Restaurant fermé

Duo de tomates et mozzarella
-
Pavé de saumon grillé, riz pilaf 
-
Tarte aux quetsches 
ou Le Chariot de desserts Belliard

18€

Vendredi 26.09
midi

Petits choux farcis aux fruits de mer,
sauce au vin blanc
-
Blanquette d'agneau à l'estragon,
riz pilaf et légumes glacés.
-
Crumble pommes bananes
ou Le Chariot de desserts Belliard

Melon à l'italienne
-
Filets de volaille rôtis aux herbes, pommes sautées
-
Crème brûlée

18€

20€

BELLIARD

CAMPUS
DE LA GASTRONOMIE DURABLE
PARIS 18^e

Menus du 29 septembre au 03 octobre 2025

Paprika

Sésame

Lundi 29.09
midi

Assiette gourmande de charcuteries
-
Magret de canard à l'orange, gratin de pommes de terre
-
Tarte aux pommes 🍓
ou Le Chariot de desserts Belliard **20€**

Restaurant fermé

Mardi 30.09
midi

Salade de lapereau aux noisettes
-
Filet de barbie Dugléré, gratin de choux fleur 🍷
et riz basmati au pesto de persil
-
Feuilleté aux poires 🍓 **20€**

Restaurant fermé

soir

Tarte au Pavé de Paris
-
Suprême de poulet farci aux champignons, riz pilaf aux légumes
ou
Blanc de volaille de Houdan pané, coeur fondant au beurre de Paris
Poêlée de légumes en parisienne 🍓
-
Plateau de fromages affinées
-
Duo de poires et figues caramélisées à la cannelle, glace onctueuse maison à la vanille 🍓
ou Le Oeufs à la neige de notre brigade CS CDR
ou Le Chariot de desserts Belliard **25€**

Jeudi 02.10
midi

Tarte fromagère de Normandie au camembert
et au livarot, andouille de Vire et pommes
-
Escalope de veau francilien à la viennoise,
flan de cresson de Méréville, pommes sautées à cru
-
Pommes fondantes caramélisées 🍓 **20€**

Restaurant fermé

Vendredi 03.10
midi

Salade de chèvre chaud
-
Filet de dorade grillée en croûte de citron,
légumes grillés et vinaigrette tiède 🍷
-
Assortiment de choux gourmands **18€**

Velouté Darblay aux moules de bouchot 🍷
-
Pavé de saumon, sauce beurre blanc, 🍷
lentilles vertes du Puy
-
Café liégeois **18€**

BELLIARD

CAMPUS
DE LA GASTRONOMIE DURABLE
PARIS 18^e

Menus du 06 au 10 octobre 2025

Paprika

Sésame

Lundi 06.10
midi

Quiche gourmande au saumon et aux poireaux
-
Filet mignon de porc rôti au miel,
purée onctueuse de pommes de terre
-
Dame blanche

Restaurant fermé

18€

Mardi 07.10
midi

"Menu Fête des Vendanges"

Gougères dorées, mesclun aux noix
-
Côte de boeuf grillée, sauce Bercy
poêlée de champignons des bois et pommes dauphine 
-
Poire pochée façon vigneronne 

Restaurant fermé

20€

soir

Salade landaise 
-
Volaille de Houdan rôtie **demi-deuil***, duo de pleurotes et purée onctueuse de cucurbitacées
ou
Entrecôte double grillée, sauce vigneronne aux échalotes, gratin de pommes de terre
-
Assortiment de fromages affinés
-
Pommes rôties à la cannelle, miel et gelée de coing, flambées au calvados 
ou Café gourmand : sorbet cassis, fine tuile aux amandes, poire pochée au vin rouge épicé
ou La Forêt Noire de notre brigade CS CDR

25€

Vendredi 10.10
midi

"Menu italien"

Minestrone de légumes de saison 
-
Osso-buco milanaise, polenta aux herbes.
-
Panna cotta, coulis de fruits

18€

Salade auvergnate
-
Sauté de veau Marengo,
tagliatelles au beurre
-
Tarte Bourdaloue

18€

*Volaille de Houdan rôtie demi-deuil : volaille cuite avec des lamelles de truffe sous la peau

BELLIARD

CAMPUS
DE LA GASTRONOMIE DURABLE
PARIS 18^e

Menus du 13 et 17 octobre 2025

Paprika

Sésame

Mardi 14.10
midi

Feuilleté d'œufs brouillés aux fruits de mer 
-
Civet de sanglier, tagliatelles au beurre
-
TarteTatin à la crème d'Isigny

20€

Restaurant fermé

soir

Mini ratatouille glacée, œuf poché et copeaux de jambon de Bayonne
ou Flamiche aux poireaux fondants
ou Coques à la persillade 
-
Travers de porc francilien aux épices et concassée de tomates
Pommes de terre Belle de Fontenay
ou Fricassée de volaille aux champignons, riz pilaf aux petits légumes
-
Plateau de fromages affinés
-
Le Mont-Blanc de notre brigade CS CDR

25€

Mercredi 15.10
midi

"Menu d'automne" 

Velouté de potimarron, éclats de châtaigne, lard croustillant
-
Curry d'agneau, riz aux courgettes
-
Crème brûlée

18€

Restaurant fermé

Jeudi 16.10
midi

Restaurant fermé

Trio de betteraves, feta et orange en salade 
-
Ossobuco fondant et polenta gourmande
-
Millefeuille à la mangue

18€

Vendredi 17.10
midi

Salade auvergnate
-
Pavé de bœuf au beaujolais,
pommes dauphine, poêlée de champignons
-
Tarte fine aux prunes 

18€

Tourte aux poireaux et au munster,
salade d'endives croquantes 
-
Filet mignon de porc à la moutarde,
légumes d'automne 
-
Coupe Colonel

16€

BELLIARD

CAMPUS
DE LA GASTRONOMIE DURABLE
PARIS 18^e

Menus du 03 et 07 novembre 2025

Paprika

Sésame

Lundi 03.11
midi

Flamiche aux poireaux
-
Poulet sauté aux champignons de Paris, purée de panais,
flan de cresson 🍷
ou Poulet poché, crème parfumée à l'estragon, riz pilaf
-
Tarte aux pommes à l'ancienne 🍷 **16€**

Restaurant fermé

Mardi 04.11
midi

Crème de potiron aux croûtons et magret fumé 🍷
Carbonade flamande, chicons braisés 🍷
-
Mousse au chocolat noir, tuile aux amandes **18€**

Restaurant fermé

soir

Aïoli de morue fraîche
-
Ragout de joues de porc mijoté à la bourguignonne, carottes de Crécy, riz pilaf
ou Ragout d'agneau des Pyrénées aux légumes d'automne 🍷
-
Plateau de fromages affinés
-
Le Saint-Honoré de notre brigade CS CDR ou Le Chariot de desserts Belliard **25€**

Mercredi 05.11
midi

"Menu d'automne"
Velouté de potimarron, 🍷
éclats de châtaigne, lard croustillant
-
Curry d'agneau, riz aux courgettes
-
Crème brûlée **18€**

Tartare de maquereau, 🍷
betterave en brunoise, émulsion au raifort
-
Suprême de pintade rôti, sauce forestière
légume d'automne et polenta 🍷
-
Nougat glacé **16€**

Jeudi 06.11
midi

Restaurant fermé

Tarte aux escargots
-
Sauté d'agneau des Pyrénées, légumes de saison
-
Choux à la crème **18€**

soir

Minestrone, gambero rosso et basilic frais ou Ardoise italienne ou Lasagne de haddock 🍷
-
Osso-buco milanaise, polenta crémeuse au parmesan, gremolata
ou Fricassée de volaille à la sauge et polenta 🍷
-
Plateau de fromages italiens
-
Tiramisu au café et Amaretti 🍷 **25€**

Vendredi 07.11
midi

Avocat cocktail
-
Mignon de veau à la graine de moutarde,
flan de brocolis, pomme Darphin
-
Douceurs de nos pâtisseries **18€**

Endives au bleu, noix, noisettes et oignons rouges
-
Merlan à l'anglaise, beurre maître d'hôtel, 🍷
légumes glacés
-
Tarte aux pommes, glace vanille **16€**

NOS FOURNISSEURS

Nous leur faisons confiance

Dans le cadre de son activité, le Campus Belliard collabore avec des fournisseurs engagés, soigneusement sélectionnés pour leur expertise et leur adhésion à nos valeurs. Ces partenaires, spécialisés dans leurs domaines respectifs, garantissent la qualité des produits et équipements nécessaires à la formation de nos apprenants.

Qu'il s'agisse des matières premières utilisées en cuisine, des outils de pâtisserie ou des équipements professionnels pour l'hôtellerie et la restauration, chacun de nos partenaires partage notre vision d'une gastronomie durable. Leur engagement et leur fiabilité sont essentiels pour offrir un enseignement pratique et responsable, aligné sur les enjeux d'aujourd'hui et de demain.

Halles Mandar (fruits et légumes)

Les Mers du Sud (poissonnerie)

La Nivernaise (viandes et charcuterie)

Lalauze - Le Coq Saint-Honoré (volailles)

Anthès (fromagerie) - La Normandie (beurre-oeuf-fromage)

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.



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

BELLIARD

CAMPUS
DE LA GASTRONOMIE DURABLE
PARIS 18^e