

Paprika
RESTAURANT D'APPLICATION

Sésame
RESTAURANT D'INITIATION

Menus

DU
LUNDI
03 NOVEMBRE
AU
VENDREDI
28 NOVEMBRE

Miam!

SAVEURS D'AUTOMNE



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

BIENVEILLANCE

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 03 au 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

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
- légumes 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€

Menus du 10 au 14 novembre 2025

Paprika

Sésame

Lundi 10.11
midi

Potage paysan façon garbure du Gave de Pau
- Sauté d'agneau, légumes d'automne 
ou Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf,
- Crème brûlée à la fève de tonka **18€**

Restaurant fermé

Mercredi 12.11
midi

Restaurant fermé

Velouté de châtaignes, chips de pancetta 
- Filet de boeuf poêlé, sauce bordelaise,
gratin de pommes de terre aux cépes
- Poire Belle-Hélène **18€**

Jeudi 13.11
midi

Crêpe de maïs au foie gras
- Magret de canard au gingembre, 
purée de patates douces, navets glacés
- Le Chariot de desserts Belliard **20€**

Salade de mâche, betteraves et noix
vinaigrette au miel 
- Filet de merlan poêlé, risotto aux champignons
- Poire pochée au vin rouge et épices  **16€**

soir

Huîtres 
ou Ceviche de bananes 
- Pavé de saumon en chaud-froid à la parisienne, tomate garnie
Escalope de veau franc-comtoise, légumes glacés, pommes dauphines
ou Couscous végétarien 
- Plateau de fromages de nos régions
- Crème brûlée à l'anis de Pontarlier et petits fours secs **25€**

Vendredi 14.11
midi

Petits choux farcis aux fruits de mer,
sauce vin blanc
- Blanquette d'agneau à l'estragon,
riz pilaf et légumes glacés.
- Verrine de compotée de pomme locales
granola maison  **18€**

Quiche lorraine
- Suprême de volaille aux champignons,
poêlée de topinambours et châtaignes 
- Dame blanche **16€**

Menus du 17 au 21 novembre 2025

Paprika

Sésame

Lundi 17.11
midi

Entrée du jour
Suprême de volaille, sauce forestière, riz pilaf
Crème caramel 16€

Restaurant fermé

Mardi 18.11
midi

Quiche au saumon, beurre blanc à l'aneth
Côte de veau à la crème, poêlée de champignons des bois
Tiramisu servi au guéridon 20€

Restaurant fermé

soir

Menu Rose
Baiser d'amour au fromage de chèvre frais à la rose
Tartare terre & mer aux deux saumons à la rose
Magret de canard sauté, riz rose et champignons de Paris farcis à la rose
Plateau de fromages affinés
Tiramisu en verrine à la rose et Madeleine rosée 25€

Mercredi 19.11
midi

Restaurant fermé

Ravioles de champignons, bouillon clair
Filet de lieu noir en croûte d'herbes, écrasé de panais et poireaux fondus
Poire Belle Hélène, sablé breton 16€

Jeudi 20.11
midi

Feuilleté d'oeufs brouillés, ou Œufs pochés en meurette
Pavé de boeuf sauce au poivre, purée de Belle de Fontenay
ou Crêpinette de saumon, beurre rouge, embeurrée de choux
Dessert du jour 18€

Tartare de légumes d'automne
Épaule d'agneau braisée, gratin dauphinois
Crème brûlée aux marrons 18€

soir

After-work
Soirée Piano Bar animée par François Chauveau
Formule cocktail et amuse-bouches 22€

Vendredi 21.11
midi

Salade d'endives, noix et roquefort
Filet de dorade grillée en croûte de citron, légumes grillés et vinaigrette tiède
Assortiment de choux 18€

Assiette de charcuterie et pain spéciaux
Pavé de cabillaud rôti, beurre anisé et riz créole
Charlotte aux mangues 18€

Menus du 24 au 28 novembre 2025

Paprika

Sésame

Lundi 24.11
midi

Tarte aux légumes et aux champignons 🍄
Sauté de veau marengo, pommes à l'anglaise
Le Chariot de desserts Belliard **18€**

Restaurant fermé

Mardi 25.11
midi

Beignets de gambas, sauce tomate au basilic
Bar grillé à l'anis, petits légumes glacés 🍷
Tarte aux pommes 🍎 **20€**

Restaurant fermé

soir

Oeufs cocotte au saumon fumé, crème de ciboulette ou Quiche forestière
Magret de canard aux figues, champignons de Paris farcis, pois gourmands
ou Civet de sanglier, tagliatelles fraîches
Plateau de fromages affinés
Le Chariot de desserts Belliard **25€**

Mercredi 26.11
midi

Menu Bistrot
Tomates mozzarella, sauce pesto, pignons rôtis
Parmentier de queue de bœuf, mesclun aux herbes
Aumônière de poires fondantes à la vanille **16€**

Restaurant fermé

Jeudi 27.11
midi

Oeuf cocotte au foie gras frais
et champignons de Paris
Fricassée de volaille aux morilles, riz arlequin
ou Tronçon de turbo poché sauce hollandaise, 🍷
épinards, pommes à l'anglaise
Pain perdu doré minute aux pommes caramélisées,
glace vanille **18€**

Beignets de courgettes, sauce aïoli
Filet de lieu noir, sauce au vin blanc,
poireaux fondus 🍷 🍄
Tarte aux pommes, chantilly vanillée
🍎 **16€**

soir

Salade de raie aux capres et croûtons 🍷
ou Ficelle picarde, salade mesclun
Chili aux haricots rouges 🍷
ou Magret de canard de Challans sauce Bercy, pommes Duchesse
Plateau de fromages de nos régions
Vacherin glacé parfumé au Grand Marnier **25€**

Vendredi 28.11
midi

Potage Minestrone
Osso-buco milanaise, polenta aux herbes
Poires pochée au vin rouge et épices 🍷 **18€**

Bruschetta saumon et mozzarella
Goujonnettes de merlan au parmesan,
sauce Orly et riz pilaf 🍷
Tarte au chocolat, crème anglaise **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