

REGAIN

L'APÉROL SPRITZ ROYAL (25 CL)

APÉROL / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD / PERRIER
15,00 €

*

ROYAL PIÑA COLADA (25 CL)

MALIBU COCO / PURÉE DE COCO / JUS D'ANANAS / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
15,00 €

*

BELLINI (15 CL)

PURÉE DE PÊCHE BLANCHE / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
15,00 €

*

COUPE DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

BRUT 13,00€/ ROSÉ 14,00€

FROID



SALADE CÉSAR

20,00 €

POULET MARINÉ AU SATÉ (BASE DE CACAHUÈTE), PARMESAN FERMIER 24 MOIS DE LAURENT DUBOIS, CROÛTONS, OIGNONS FRITS, SAUCE CÉSAR AUX ANCHOIS

SALADE DE CECINA

20,00 €

CHIFFONNADE DE CECINA (VIANDE DE BŒUF SECHÉE FUMÉE), FLEURS DE CÂPRES BELLOTTA BELLOTTA, COPEAUX DE CANTAL JEUNE DE LAURENT DUBOIS, VINAIGRETTE À L'AIL NOIR, ŒUF MOLLET FAÇON TAMAGO

SALADE DU REGAIN

20,00 €

VOLAILLE FUMÉE ET FROTTÉ AU DRY RUB D'ÉPICES MAISON, TOMATES CERISES DU SUD-OUEST, CROÛTONS, PICKLES D'OIGNONS GRELOTS, VINAIGRETTE AU PIMENT D'ESPELETTE

TARTARE AU COUTEAU DU REGAIN

20,00 €

SAUCE AU SATÉ (BASE DE CACAHUÈTE), SÉSAME & CORIANDRE, GARNITURE AU CHOIX

CHAUD



POULET RÔTI

22,00 €

POULET FERMIER DE CHALLANS RÔTI, GARNITURE AU CHOIX

MAGRET DE CANARD

23,00 €

FROTTÉ AU DRY RUB D'ÉPICES MAISON ET FUMÉ AU FOIN, GARNITURE AU CHOIX

BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER

22,00 € / DOUBLE 26,00 €

BŒUF HACHÉ 150G, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS MAISON, GARNITURE AU CHOIX

ONGLET DE BOEUF ANGUS (250gr) GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

24,00 €

LE REGAIN QUI PLEURE

30,00 €

FILET DE BOEUF CHAROLAIS 200G MARINÉ AUX SAVEURS THAÏ ÉPICÉS (SAUCE SWEET CHILI, PIMENT DOUX FUMÉ, SAUCE SOJA, SHIITAKE, VINAIGRE DE RIZ, BASILIC ET CORIANDRE THAÏ), GARNITURE AU CHOIX

ENTRECÔTE (380gr)

31,00 €

DE RACE NORMANDE, GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

SAUCES

BÉARNAISE
POIVRE DE JAMAÏQUE



SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 3,00 €

GARNITURES

FRITES 6,00 €
LÉGUMES DU MOMENT 5,00 €
SALADE 4,00 €
SUPPLÉMENT TOMATES ANCIENNES 5,00 €

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products. The allergen list is available upon request. Prix nets TTC en euros



REGAIN_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT REGAIN

REGAIN

LES DESSERTS



DESSERT DU JOUR <i>PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004</i>	10,00€
AMÉRICAN BROWNIE <i>1 BOULE DE GLACE VANILLE + COULIS CHOCOLAT</i>	8,00 €
CAFÉ GOURMAND	10,00 €
CAFÉ CHOU <i>1 EXPRESSO OU ALLONGÉ SERVI AVEC 1 CHOU DU JOUR</i>	5,00 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SIMPLE / CAFÉ ALLONGÉ	3,50 €
CAFÉ DOUBLE	6,00 €
NOISETTE	3,50 €
CAFÉ CRÈME / AU LAIT (EXPRESSO, CRÈME OU LAIT SERVI A PART 6CL)	4,50 €
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO	7,00 €
THÉ PALAIS DES THÉS	6,00 €

TOUTES NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE FRANCE SAUF INDIQUÉ AUTREMENT.
ALL OF OUR MEAT COMES FROM FRANCE EXCEPT MENTIONED OTHERWISE

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products. The allergen list is available upon request. Prix nets TTC en euros



REGAIN_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT REGAIN