

REGAIN

L'APÉROL SPRITZ ROYAL

APÉROL / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD / PERRIER
16,00 €

AMORE MIO

CERISE ET SIROP AMARENA FABBRI, CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
16,00 €

LE GIN DU MOIS

ASK US FOR THE FRESH COCKTAIL SELECTION OF THE MONTH WITH GIN
17,00 €

COUPE DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

BRUT 14,00€/ ROSÉ 16,00€

LE BON



TARTARE DE BŒUF DU REGAIN 24,00€

SAUCE AU SATÉ (BASE DE CACAHUËTE), SÉSAME & CORIANDRE, FRITES OU SALADE

 **TARTARE D'ENFER** 28,00€

SAUCE DIABLE (PIMENT DOUX ROUGE ET VERT, VINAIGRE DE XERÈS, SAUCE ANGLAISE, CIBOULETTE) CHAMPIGNONS ENOKI
FRITES OU SALADE

SALADE PARISIENNE 22,00€

(DÉS DE JAMBON BLANC PRINCE DE PARIS, COMTÉ 20 MOIS DE LAURENT DUBOIS, POMME DE TERRE,
½ ŒUF BIO, CHAMPIGNONS DE PARIS, FLEURS DE CÂPRES BELOTTA BELLOTTA)

SALADE RANCH 22,00€

BLANC DE VOLAILLE RÔTI MARINÉ AUX ÉPICES CAJUN, PARMESAN FERMIER 24 MOIS DE LAURENT DUBOIS,
CROÛTONS À L'AIL, SAUCE RANCH (CRÈME CRUE, ANETH, FROMAGE FRAIS, ESTRAGON, CITRON VERT, MOUTARDE)

LE REGAIN



POULET RÔTI 23,00€

POULET FERMIER DE CHALLANS RÔTI, FRITES OU SALADE

LE « NOUS-VEAU » DU REGAIN 26,00€

FILET DE VEAU MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE, SAUCE TONATTO SELON REGAIN (JUS DE CITRON VERT, THON, ANCHOIS,
AIL CONFIT, PARMESAN, CRÈME CRUE) FRITES OU SALADE

BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER 24,00 € / DOUBLE 28,00€

BŒUF HACHÉ 150G, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA,
SAUCE BURGER, CORNICHONS MAISON, FRITES OU SALADE

BURGER BBQ CRIPSY BACON 26,00 € / DOUBLE 30,00€

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

SUGGESTION DU REGAIN (VOIR ARDOISE) 21,00€

PIÈCE DE BŒUF DU MARCHÉ (VOIR ARDOISE)

LE BŒUF EN 3 ÉTAPES



LE BBQ 39,00€

FILET DE BŒUF CHAROLAIS 200G FUMÉ AU FOIN JURA, ROMARIN ET THYM, JUS DE BŒUF BBQ AUX ÉPICES CAJUN, FRITES OU
SALADES

 **LE TATAKI** 39,00€

FILET DE BŒUF CHAROLAIS 200G MARQUÉ À LA PLANCHA, MARINADE TATAKI SELON REGAIN, TOMATES ET FENOUIL CONFÎTS,
VERT D'OIGNONS FANES

LE REGAIN QUI PLEURE 39,00€

FILET DE BŒUF CHAROLAIS 200G MARINÉ AUX SAVEURS THAÏ ÉPICÉES (SAUCE SWEET CHILI, PIMENT DOUX FUMÉ, SAUCE SOJA,
SHIITAKE, VINAIGRE DE RIZ, BASILIC ET CORIANDRE THAÏ) CHAMPIGNONS ERINGY

GARNITURES & SAUCES SUPPLÉMENTAIRES :

FRITES 6,00€ SAUCE POIVRE DE JAMAÏQUE : 3,00€
SALADE 4,00€

MENU ENFANT
STEAK HACHE FRITES ou
CROQUE JAMBON FRITES
1 SODA
15,00€

Prix nets TTC en euros. 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



REGAIN_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT REGAIN

REGAIN



LES DESSERTS

SALADE DE FRUIT DE SAISON 10,00€

SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON PAR NOTRE CHEF

DESSERT DU JOUR 12,00€

SÉLECTION DE DESSERTS DU MOMENT

ASSIETTE DE 3 CHOUX 5,00€

DEMANDEZ LES PARFUMS DU MOMENT

CAFÉ GOURMAND 11,00€

CAKE MAISON, SALADE DE FRUITS, PANA COTTA

GRAND CAFÉ GOURMAND 15,00€

CAKE MAISON, SALADE DE FRUITS MAISON, CHOUX BULLIZ, GLACE ALPEREL, PANA COTTA

CAFÉ CHOU 5,00€

1 EXPRESSO OU ALLONGÉ SERVI AVEC 1 CHOU DU JOUR

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SIMPLE / CAFÉ ALLONGÉ 3,50€

CAFÉ DOUBLE 6,00€

NOISETTE 4,00€

CAFÉ CRÈME / AU LAIT (ALLONGÉ, CRÈME OU LAIT SERVI A PART 6CL) 4,50€

CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO 7,00€

THÉ PALAIS DES THÉS 6,00€

Prix nets TTC en euros. 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



REGAIN_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT REGAIN

REGAIN



L'APÉROL SPRITZ ROYAL

APÉROL / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD / PERRIER
16,00 €

AMORE MIO

CERISE ET SIROP AMARENA FABBRI, CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
16,00 €

GIN OF THE MONTH

CRÉATION D'UN COCKTAIL FRAIS À BASE DE GIN DE SAISON
17,00 €

COUPE DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

BRUT 14,00€/ ROSÉ 16,00€

LE BON



REGAIN BEEF TARTAR

24,00€

KNIFE-CUT BEEF TARTAR / SATAY, SESAME AND CORIANDER SAUCE, FRENCH FRIES OR SALAD



DEVIL TARTAR

28,00€

DEVIL SAUCE (RED AND GREEN PEPPERS, SAUCE WORCESTERSHIRE, SHERRY VINEGAR) ENOKI MUSHROOMS FRENCH FRIES OR SALAD

PARISIAN SALAD

22,00€

DICED HAM, LAURENT DUBOIS 20 MONTHS COMTÉ CHEESE, POTATOES, ½ BIO BOILED EGG, MUSHROOMS, CAPERS

RANCH SALAD

22,00€

CHICKEN BREAST ROASTED WITH CAJUN SPICES, FARMER'S PARMESAN 24 MONTHS BY LAURENT DUBOIS, GARLIC CROUTONS, RANCH SAUCE (RAW CREAM, DILL, TARRAGON, LIME, MUSTARD)

LE REGAIN



ROASTED CHICKEN

23,00€

ROASTED CHICKEN FROM CHALLANS FRENCH FRIES OR SALAD

LE « NOUS-VEAU » DU REGAIN

28,00€

VEAL FILLET MARINATED IN LEMON OLIVE OIL, OUR TONATTO SAUCE (LIME JUICE, TUNA, ANCHOVIES, CANDIED GARLIC, PARMESAN, RAW CREAM)

BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER

24,00 € / DOUBLE 28,00€

HOUSE BURGER (150 G), ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, GERKIN, FRENCH FRIES OU SALAD

BURGER BBQ CRISPY BACON

26,00 € / DOUBLE 30,00€

HOUSE BURGER (150 G), ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, GERKIN, BBQ CRISPY BACON, FRENCH FRIES OU SALAD

SUGGESTION OF THE DAY (ASK US!)

21,00€

BUTCHER'S PIECE OF THE DAY (ASK US!)

LE BŒUF EN 3 ÉTAPES



THE BBQ

39,00€

HAY JURA SMOKED BEEF TENDERLOIN 200G WITH ROSEMARY AND THYME, BBQ BEEF JUICE WITH CAJUN SPICES

THE TATAKI

39,00€

BEEF TENDERLOIN 200G SNACKED, HOMEMADE TATAKI SAUCE, CANDIED TOMATOES AND FENNELS, GREEN ONIONS

THE CRYING REGAIN

39,00€

BEEF TENDERLOIN 200G MARINATED ON A SPICY THAI SAUCE (SMOKED SWEET CHILI, SOJA SAUCE, SHITAKE, ERIGNY, RICE VINEGAR, THAI BASILIC AND CORIANDER)

EXTRA SIDES AND SAUCES:

FRENCH FRIES	6,00€	PEPPER SAUCE FROM JAMAICA:	3,00€
SALAD	4,00€		

CHILDREN MENU
MINCED BEEF, FRENCH FRIES or
COMTE HAM CROQUE, FRENCH
FRIES
1 SODA
15,00€

Prix nets TTC en euros. 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



REGAIN_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT REGAIN

REGAIN

CHEESE / DESSERTS

CHEESE OF THE DAY BY LAURENT DUBOIS	7,00€
FRUITS SALAD	10,00€
<i>SELECTION OF SEASONAL FRUITS BY OUR CHEF</i>	
DESSERT OF THE DAY	12,00€
CAFÉ GOURMAND	11,00 €
GRAND CAFÉ GOURMAND	15,00€
CAFÉ-CHOU	5,00€
<i>1 EXPRESSO OR ALLONGÉ SERVED WITH 1 CHOU OF THE DAY</i>	
ASSORTMENT OF 3 CHOUX	5,00€
<i>SELECTION OF 3 CHOUX OF THE DAY</i>	

HOT DRINKS

EXPRESSO/ AMERICAN COFFEE	3,60€
DOUBLE EXPRESSO	6,00€
NOISETTE	4,00€
COFFEE WITH CREAM / WITH MILK	4,50€
HOT CHOCOLATE / CAPPUCINO	7,00€
TEA PALAIS DES THÉS	7,00€

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

Prix nets TTC en euros. 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



REGAIN_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT REGAIN