

# 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



### **BABA AU RHUM**

*PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004*

10,00 €

### **TARTE CITRON**

*PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004*

10,00 €

### **ENTREMETS CAMEL, BROWNIE, PECAN**

*PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004*

10,00 €

### **CAFÉ GOURMAND**

10,00 €

### **CAFÉ CHOU**

*1 EXPRESSO OU ALLONGÉ SERVI AVEC 1 CHOU DU JOUR*

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