

REGAIN

SUGGESTION DU JOUR :

DEMANDEZ LA COMPOSITION DU CHEF

19,00€

(DU LUNDI AU VENDREDI)

NOTRE POULAILLER



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

POULET RÔTI

22,00 €

POULET FERMIER DE CHALLANS RÔTI, GARNITURE AU CHOIX

MAGRET DE CANARD AU DRY RUB

24,00 €

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

LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ



TARTARE DE BŒUF DU REGAIN

20,00€

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

BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER

23,00 € / DOUBLE 27,00 €

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

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

24,00 €

BURGER BBQ CRIPSY BACON

25,00 € / DOUBLE 29,00 €

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

FAUX-FILET DE SALERS MATURÉ (300gr) SAUCE AU CHOIX, GARNITURE AU CHOIX

31,00 €

LE REGAIN QUI PLEURE

32,00 €

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), GARNITURE AU CHOIX

FILET DE BŒUF ROSSINI

36,00€

FILET DE BŒUF CHAROLAIS (220gr), FOIE GRAS POÊLÉ, PAIN TOASTÉ, SAUCE PÉRIGOURDINE À LA BRISURE DE TRUFFES

LES PLAISIRS DU REGAIN



SALADE PARISIENNE

20,00€

(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 BELLOTTA BELLOTTA)

POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE AU CALVADOS

26,00 €

POITRINE DE COCHON CONFITE ET LAQUÉE AU CALVADOS « MAISON DROUIN », GARNITURE AU CHOIX

ÉPAULE D'AGNEAU CONFÎTE DE 7 HEURES

28,00 €

ÉPAULE D'AGNEAU CUITE DANS SON JUS LÉGÈREMENT ÉPICÉ

GARNITURES & SAUCES :

FRITES	6,00€	SAUCE POIVRE :	3,00€
LÉGUMES DE SAISON	6,00€	SAUCE BEARNAISE:	3,00€
SALADE	4,00€		
SUPP TRUFFES NOIRES FRAÎCHES DU PÉRIGORD			8,00€

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 (EXPRESSO, CRÈME OU LAIT SERVI A PART 6CL) 4,50 €

CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO 7,00 €

THÉ PALAIS DES THÉS 6,00 €

UNE PETITE SIESTE ?

LIMONCELLO 8,50 €

Doux et aromatique, il peut être servi dès l'apéritif, mais sa destination habituelle est en digestif, servi glacé.

BAILEYS 8,50 €

L'incontournable Baileys dégage des parfums de crème café, de chocolat et d'amande avec un goût doux et sucré.

FRANGELICO (4cl) 8,50 €

La noisette Tonda Gentile, très utilisée par les confiseurs du monde entier est réputée pour sa douceur.

Servie sur glace, pure, en cocktail ou dans un café, cette liqueur aux saveurs délicates vous régalerà

LE CALVADOS DE CHRISTIAN DROUIN (4cl) 12,00€

Ce calvados nous offre un équilibre harmonieux entre les arômes de fruits dominants et les premières épices.

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

SUGGESTION OF THE DAY

ASK FOR THE CHEF'S COMPOSITION

19,00€
(FROM MONDAY TO FRIDAY)



NOTRE POULAILLER

CESAR SALAD

CAESAR SALAD, PLANCHA-GRILLED CHICKEN, LAURENT DUBOIS 24-MONTH PARMESAN CHEESE, FRIED ONIONS, ANCHOIVES CAESAR SAUCE

20,00 €

ROASTED CHIKEN

ROASTED CHIKEN FROM CHALLANS, SIDE WITH CHOICE

22,00 €

DUCK BREAST WITH DRY RUB

MARINATED WITH OUR HOMEMADE DRYRUB AND SMOKED WITH HAY, SIDE WITH CHOICE

24,00 €

LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ



TARTARE DE BŒUF DU REGAIN

KNIFE-CUT BEEF TARTAR / SATAY, SESAME & CORIANDER SAUCE, SIDE WITH CHOICE

20,00€

BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER

23,00 € / DOUBLE 27,00 €

HOUSE BURGER (150gr) ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, ONIONS, GERKIN, SIDE WITH CHOICE

BEEF IRISH ANGUS STEAK (250gr) SIDE AND SAUCE WITH CHOICE

24,00 €

BURGER BBQ CRIPSY BACON

25,00 € / DOUBLE 29,00 €

HOUSE BURGER (150gr) ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, ONIONS, GERKIN, BBQ CRISPY BACON, SIDE

MATURATED SIRLOIN STEAK FROM SALERS (300gr) SIDE AND SAUCE WITH CHOICE

31,00 €

THE CRYING REGAIN

BEEF TENDERLOIN 200G MARINATED ON A SPICY THAI SAUCE (SMOKED SWEET CHILI, SOJA SAUCE, SHIITAKE MUSHROOM, RICE VINEGAR, THAI BASILIC AND CORIANDER), SIDE WITH CHOICE

32,00€

ROSSINI BEEF FILET

CHAROLAIS BEEF FILLET (220gr), PAN-FRIED FOIE GRAS, TOASTED BREAD, PERIGOURDINE SAUCE WITH TRUFFLE

36,00€

LE RESTE DE LA FERME



PARISIAN SALAD

DICED HAM, LAURENT DUBOIS 20-MONTH COMTÉ CHEESE, POTATOES, ½ BOILED EGG, MUSHROOMS, CAPERS

20,00€

CRISPY PIG BREAST MARINATED WITH CALVADOS

CANDIED PIG BREAST AND GLAZED WITH CALVADOS « MAISON DROUIN », SIDE WITH CHOICE

26,00 €

ÉPAULE D'AGNEAU CONFÎTE DE 7 HEURES

7 HOURS CANDIED LAMB COOKED IN ITS SPICY JUICE

28,00 €

GARNITURES & SAUCES:

FRENCH FRIES	6,00€	PEPPER SAUCE FROM JAMAICA:	3,00€
VEGETABLES	6,00€	BEARNAISE SAUCE :	3,00€
SALAD	4,00€		
SUPP FRESH BLACK TRUFFLES FROM PERIGORD			8,00€

KIDS MENU

BEEF STEAK WITH FRENCH FRIES or
CROQUE MONSIEUR WITH HAM 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€
COFFEE WITH 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	3,50 €
DOUBLE EXPRESSO	6,00 €
NOISETTE	4,00 €
COFFEE WITH CRÈME / WITH MILK	4,50 €
HOT CHOCOLATE CHAUD / CAPPUCCINO	7,00 €
TEA PALAIS DES THÉS	6,00€

TO FINISH

LIMONCELLO	8,50 €
Sweet and aromatic, it can be served as an aperitif, but its usual destination is digestive, served iced.	
BAILEYS	8,50 €
The unmissable Baileys exudes scents of coffee cream, chocolate and almond with a sweet and sweet taste.	
FRANGELICO (4cl)	8,50 €
The Tonda Gentile hazelnut, widely used by confectioners all over the world, is renowned for its sweetness. Served on ice, pure, in cocktail or with coffee, this liquor with delicate flavors will delight you.	
LE CALVADOS DE CHRISTIAN DROUIN (4cl)	12,00€
This calvados offers us a harmonious balance between the dominant fruit aromas and the first spices.	

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