

REGAIN

L'APÉROL SPRITZ ROYAL (25 CL)

APÉROL / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD / PERRIER

15,00 €

*

CHAMBORD ROYAL (15 CL)

LIQUEUR DE CHAMBORD (MÛRES ET FRAMBOISES) / 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 16,00€

FROID

SALADE CÉSAR

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

20,00 €

SALADE PARISIENNE

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

20,00 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU DU REGAIN

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

20,00 €

CHAUD

POULET RÔTI

POULET FERMIER DE CHALLANS RÔTI, GARNITURE AU CHOIX

22,00 €

POT-AU-FEU

PALERON ET QUEUE DE BŒUF, OS À MOELLE, CAROTTES, NAVETS, CÉLERIE

22,00 €

PÂTES CONCHIGLIONI À LA TRUFFE

DÉS DE VOLAILLE, CRÈME AUX CHAMPIGNONS, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, COPEAUX DE PARMESAN FERMIER 24 MOIS DE LAURENT DUBOIS

25,00 €

LA SUGGESTION DU CHEF

(DU LUNDI AU VENDREDI)

19,00 €

PLANCHA

BURGER DU REGAIN AU SAINT-NECTAIRE FERMIER

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

22,00 €

ONGLET DE BŒUF SAUCE VIN ROUGE, ÉCHALOTE CONFITE

ONGLET DE BŒUF IRISH ANGUS (IRL), SAUCE AU VIN ROUGES ET ÉCHALOTE CONFITE, GARNITURE AU CHOIX

24,00 €

LE REGAIN QUI PLEURE

FILET DE BŒUF 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

30,00 €

ENTRECÔTE DE NORMANDE MATURÉE 21 JOURS (380gr)

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

31,00 €

SAUCES AU CHOIX

BÉARNAISE

POIVRE DE JAMAÏQUE

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE

3,00 €



GARNITURES AU CHOIX

FRITES

SALADE

LÉGUMES DE SAISON

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

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

FROMAGE / DESSERTS *CHEESE / DESSERTS*

LE FROMAGE DU MOMENT PAR LAURENT DUBOIS MOF <i>CHEESE OF THE DAY BY LAURENT DUBOIS</i>	6,00 €
CAFÉ MACARON <i>COFFEE WITH A MACAROON</i>	5,00 €
CAFÉ GOURMAND <i>GOURMET COFFEE</i>	10,00 €
AMERICAN BROWNIE DESSERT <i>1 BOULE DE GLACE VANILLE + COULIS CHOCOLAT</i>	8,00 €
AMERICAN COOKIE DESSERT <i>1 BOULE DE GLACE VANILLE + COULIS CHOCOLAT</i>	8,00 €
POT DE GLACE ARTISANAL MAISON ALPEREL 100ML <i>ICE CREAM 100ML</i>	6,50 €
DESSERT DU JOUR PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004 <i>DESSERT OF THE DAY</i>	10,00 €

**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