

# 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 CACAHUÈTE), 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 BELLOTA

20,00 €

### SALADE DU REGAIN

SALADE DE HARICOTS VERTS, AMANDES FRAÎCHES, MÛRES, MYRTILLES, GROSEILLES ET VINAIGRETTE AU FRUITS ROUGES

19,00 €

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU DU REGAIN

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

20,00 €

## CHAUD

### POULET RÔTI

POULET FERMIER DE CHALLANS RÔTI, GARNITURE AU CHOIX

22,00 €

### 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 ÉCHALOTES

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 €

### LA SUGGESTION DU CHEF

(DU LUNDI AU VENDREDI)

23,00 €

## SAUCES AU CHOIX



BÉARNAISE  
POIVRE DE JAMAÏQUE

## GARNITURES AU CHOIX

FRITES  
SALADE

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE

3,00 €

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*

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