

REGAIN

L'APÉROL SPRITZ ROYAL (25 CL)

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

*

AMORE MIO (15 CL)

CERISE ET SIROP D'AMARENA / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
16,00 €

*

BELLINI (15 CL)

PURÉE DE PÊCHE BLANCHE / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
16,00 €

*

COUPE DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

BRUT 14,00€ / ROSÉ 15,00€

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 DU REGAIN

20,00 €

PASTRAMI DE BŒUF, COMTÉ 36 MOIS, RAISIN DE CORINTHE AU VINAIGRE DOUX, SALADE ROMAINE, CHOU ROUGE, VINAIGRETTE AUX 11 ÉPICES (DONT CELERI)

TARTARE AU COUTEAU DU REGAIN

20,00 €

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

LES INCONTOURNABLES MAISONS



POULET RÔTI

22,00 €

POULET FERMIER DE CHALLANS RÔTI, 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 BŒUF IRISH ANGUS (250gr) SAUCE BEARNAISE MAISON, GARNITURE AU CHOIX

24,00 €

LES PLATS DU REGAIN



LA COCOTTE DU MARCHÉ (DU LUNDI AU VENDREDI)

19,00 €

DEMANDEZ LA COMPOSITION DU MOMENT

POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE AU CALVADOS

24,00 €

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

MAGRET DE CANARD

24,00 €

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

QUASI DE VEAU

28,00 €

SAUCE FORESTIÈRE, GARNITURE AU CHOIX

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 AU POIVRE VERT DU CAMBODGE

32,00 €

FILET DE BŒUF CHAROLAIS 200G EN CROÛTE DE POIVRE VERT DU CAMBODGE TORRÉFIÉ, GARNITURE AU CHOIX

GARNITURES :

FRITES	6,00€
LÉGUMES DE SAISON	6,00€
SALADE	4,00€

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



DESSERT DU JOUR <i>SÉLECTION DE DESSERTS DU MOMENT</i>	12,00 €
ASSIETTE DE 3 CHOUX <i>DEMANDEZ LES PARFUMS DU MOMENT</i>	5,00 €
CAFÉ GOURMAND	11,00 €
CAFÉ CHOU <i>1 EXPRESSO OU ALLONGÉ SERVI AVEC 1 CHOU DU JOUR</i>	5,00 €

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 €

**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

REGAIN



L'APÉROL SPRITZ ROYAL (25 CL)

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

*

AMORE MIO (15 CL)

CERISE ET SIROP D'AMARENA / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
16,00 €

*

BELLINI (15 CL)

PURÉE DE PÊCHE BLANCHE / CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
16,00 €

*

COUPE DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

BRUT 14,00€/ ROSÉ 15,00€

COLD DISHES

SALADE CÉSAR

CAESAR SALAD, PLANCHA-GRILLED CHICKEN MARINATED IN SATAY SAUCE (PEANUTS),
LAURENT DUBOIS 24-MONTH PARMESAN CHEESE, FRIED ONIONS, ANCHOIVES CAESAR SAUCE

20,00 €

SALADE DU REGAIN

BEEF PASTRAMI, 36 MONTHS COMTÉ CHEESE, GRAPES MARINATED IN VINEGAR, ROMAINE SALAD, RED CABBAGE,
11 SPICES FRENCH DRESSING (WITH CELERY)

20,00 €

BEEF TARTARE

KNIFE-CUT BEEF TARTAR, SATAYS (PEANUTS SAUCE), SESAME & CORIANDER SAUCE, SIDE WITH CHOICE

20,00 €

THE HOMEMADE ESSENTIALS

POULET RÔTI

ROASTED CHIKEN FROM CHALLANS, SIDE WITH CHOICE

22,00 €

BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER

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

23,00 € / DOUBLE 27,00 €

BEEF ANGUS HANGER STEAK (250gr), HOMEMADE BÉARNAISE SAUCE, SIDE WITH CHOICE

24,00 €

DISHES OF THE REGAIN

CASSEROLE OF THE MOMENT (MONDAY TO FRIDAY)

ASK FOR THE CASSEROLE OF THE DAY

19,00 €

CRISPY PIG BREAST MARINATED IN CALVADOS

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

24,00 €

DUCK BREAST

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

24,00 €

RUMP OF VEAL

MUSHROOM SAUCE, SIDE WITH CHOICE

28,00 €

THE CRYING REGAIN

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

32,00 €

BEEF FILET IN GREEN PEPPER FROM CAMBODGIA CRUST

BEEF FILET 200G IN ROASTED GREEN PEPPER FROM CAMBODGIA CRUST SIDE WITH CHOICE

32,00 €

SIDES

FRENCH FRIES	6,00 €
VEGETABLES	6,00 €
GREEN SALAD	4,00 €

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



CHEESE / DESSERTS

CHEESE OF THE DAY BY LAURENT DUBOIS	7,00 €
DESSERT OF THE DAY	12,00€
CAFÉ GOURMAND	11,00 €
COFFEE WITH CHOU <i>1 EXPRESSO OR ALLONGÉ SERVED WITH 1 CHOU OF THE DAY</i>	5,00€
ASSORTMENT OF 3 CHOUX <i>SELECTION OF 3 CHOUX OF THE DAY</i>	5,00€

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

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