

# 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  
16,00 €

\*

## 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 DE CECINA

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

20,00 €

#### SALADE DU REGAIN

VOLAILLE FUMÉE ET FROTTÉ RUB D'ÉPICES MAISON, TOMATES CERISES DU SUD-OUEST, CROÛTONS, OIGNONS GRELOTS, VINAIGRETTE AU PIMENT D'ESPELETTE

20,00 €

#### TARTARE 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 €

#### BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER

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

22,00 € / DOUBLE 26,00 €

#### ONGLET DE BOEUF ANGUS (250gr) GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

24,00 €

#### T-BONE DE VEAU (350gr FR) GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

27,00 €

#### LE REGAIN QUI PLEURE

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

30,00 €

#### MAGRET DE CANARD

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

31,00 €

#### ENTRECÔTE DE NORMANDE MATURÉE (380gr)

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

31,00 €

#### FILET DE BOEUF CHAROLAIS (200gr)

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

36,00 €

### SAUCES

BÉARNAISE

POIVRE DE JAMAÏQUE

BARBECUE

HOT BARBECUE

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE

3,00 €



### GARNITURES

FRITES

SALADE

FRICASSÉE DE LÉGUMES D'ÉTÉ

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

6,00 €

LUNDI AU VENDREDI  
LE CHEF SUBLIME UN PRODUIT DE SAISON D'EXCEPTION  
23,00€

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

10,00€

*PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004*

### AMÉRICAN BROWNIE OU COOKIE DESSERT

8,00 €

*1 BOULE DE GLACE VANILLE + COULIS CHOCOLAT*

### CAFÉ GOURMAND

10,00 €

### CAFÉ CHOU

5,00 €

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

### POT DE GLACE ARTISANAL MAISON ALPEREL 100ML

6,50 €

*DEMANDEZ LES PARFUMS DU MOMENT*

## 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