

Regain

SALADES

SALADE CÉSAR DU REGAIN	25,00€
SALADE ROMAINE, POULET MARINÉ AU SATÉ (BASE DE CACAHUËTE), CROÛTONS, OIGNONS FRITS, PARMESAN & SAUCE CÉSAR MAISON AUX ANCHOIS <small>ROMANE SALAD, SATÉ CHICKEN BREADED OF REGAIN, CROUTONS, FRIED ONIONS, PARMESAN & HOMEMADE CAESAR SAUCE WITH ANCHOVIES</small>	
LA SALADE NIÇOISE DU REGAIN	25,00€
SUCRINE ROUGE, TATAKI DE BŒUF AU SÉSAME, HARICOTS VERTS, TOMATES MULTICOLORES, POIVRONS ROUGE, CONCOMBRE, PICKLES D'OIGNON ROUGE, VINAIGRETTE CITRONNÉE <small>SUCRINE SALAD, SESAME BEEF TATAKI, GREEN BEANS, CHERRY ROMATO, RED PEPPERS, CUCUMBER, PICKLES & LEMON VINEGRETTE</small>	
LE « NOUS-VEAU » DU REGAIN	25,00€
CARRÉ DE VEAU MARINÉ, SAUCE TONATTO FAÇON REGAIN (JUS DE CITRON VERT, THON, ANCHOIS, AIL CONFIT, PARMESAN, CRÈME CRUE) <small>VEAL RIBS MARINATED, OUR TONATTO SAUCE (LIME JUICE, TUNA, ANCHOVIES, CANDIED GARLIC, PARMESAN, RAW CREAM)</small>	

TRADITIONNEL FRANÇAIS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE	PAR 6 9,00€ / PAR 12 16,00€
ESCARGOT À LA FRANÇAISE & SON BEURRE PERSILLÉ <small>FRENCH SNAIL & PARSLEY BUTTER</small>	
LE POULET RÔTI	24,00€
POULET FERMIER FRANÇAIS RÔTI AVEC SON JUS DE CUISSON AU THYM CITRONNÉ <small>ROASTED FRENCH FREE-RANGE CHICKEN, LEMON JUICE WITH LEMON THYM</small>	
BŒUF BOURGUIGNON	23,00€
BŒUF BRAISÉ DANS SA SAUCE AU VIN ROUGE, CAROTTES & OIGNON GRELOT <small>BRAISED BEEF IN RED WINE, CARROTS & OIGNON</small>	
MERLAN SAUCE POIVRE	26,00€
MERLAN DE BŒUF IRISH ANGUS 200Gr, SAUCE AU POIVRE VERT FRAIS <small>IRISH ANGUS TOP SIRLOIN BEEF 200Gr, FRESH PEPPER SAUCE</small>	

LA GAMME ÉPICÉE

TAJINE DE POULET	23,00€
SUPRÊME DE VOLAILLE BRAISÉ AUX ÉPICES À TAJINE, CAROTTES GLACÉES, PRUNEAUX & CITRON CONFIT <small>BRAISED CHICKEN SUPREME WITH TAHINE SPICES, GLAZED CARROT, PRUNE & CANDIED LEMON</small>	
LE TARTARE THAÏ	19,00€
VIANDE DE BŒUF COUPÉE AU COUTEAU, SAUCE AU SATÉ (BASE DE CACAHUËTE), SÉSAME & CORIANDRE <small>KNIFE-CUT BEEF TARTAR / SATAY, SESAME AND CORIANDER SAUCE</small>	
LE REGAIN QUI PLEURE	22,00€
ONGLET DE BŒUF IRISH ANGUS 160G MARINÉ AUX SAVEURS THAÏ ÉPICÉES (SAUCE SWEET CHILI, PIMENT DOUX FUMÉ, SAUCE SOJA, SHITAKE, VINAIGRE DE RIZ, BASILIC ET CORIANDRE THAÏ) <small>CHAROLAIS BEEF TAB 160G MARINATED WITH SPICY THAI FLAVORS (SWEET CHILI SAUCE, SMOKED SWEET PEPPER, SOY SAUCE, SHITAKE, RICE VINEGAR, BASIL AND THAI CORIANDER)</small>	

FOOD PORN

LE SMASH BURGER	SIMPLE 17,00€ / DOUBLE 21,00€
BŒUF HACHÉ 150G, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & SAUCE MAISON <small>HOUSE BURGER (150 G), DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & HOMEMADE SAUCE</small>	
LE TRIO DE TACOS DU REGAIN	23,00€
GALETTE DE MAÏS, EFFILOCHÉ DE POULET, GUACAMOLE, CHEDDAR, SAUCE VIERGE (TOMATE, CONCOMBRE & PIMENT DOUX VERT) <small>CORN TORTILLAS, SHREDDED CHICKEN, GUACAMOLE, CHEDDAR, VIRGIN SAUCE (TOMATO, CUCUMBER & SWEET CHILLI)</small>	
PULLED PORK ROLL	23,00€
PAIN BRIOCHÉ, PULLED PORK, COLESLAW CHOU CAROTTE & SAUCE BBQ <small>BRIOCHE BUN'S, PULLED PORK, CABBAGE CARROT COLESLAW & BBQ SAUCE</small>	

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES EN SUPPLÉMENT

ŒUF MOLLET OU DUR BIO/ BOLLED EGG OR HARD EGG	1,80€
SALADE (ROMAINE, TRÉVISE, ROQUETTE) / SALAD	5,00€
FRITES/ FRENCH FRIES	7,00€
RIZ PILAF/ PILAF RICE	7,50€
PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON BEURRE DEMI-SEL/ MASH POTATOES	8,00€
FRITES AU COMTÉ/ CHEESE COMTE WITH FRENCH FRIES	9,00€
LÉGUMES DE SAISON/ VEGETABLES	10,00€
SAUCE POIVRE DE JAMAÏQUE/ PEPPER SAUCE FROM JAMAICA	3,00€
SAUCE BÉARNAISE/ BEARNAISE	3,00€

PLANCHES FROMAGES-CHARCUTERIES

LE FROMAGE DU MOMENT	7,00€
CHEESE OF THE DAY	
ASSORTIMENT LES 3 FROMAGES	19,00€
ASSORTMENT OF 3 CHEESES BY LAURENT DUBOIS	
ASSORTIMENT LES 5 FROMAGES	29,00€
ASSORTMENT OF 5 CHEESES BY LAURENT DUBOIS	
ASSORTIMENT LES 3 CHARCUTERIES	20,00€
ASSORTMENT OF 3 CHARCUTERIES	
PLANCHE MIXTE	35,00€
CHEESES AND CHARCUTERIES SELECTION	

LES DESSERTS

BOULES DE GLACES PAR MAISON ALPEREL	1 BOULE 3,50€
CUP OF ICE CREAM	
ASSIETTE DE 3 CHOUX BY BULLIZ	3 BOULES 9,00€
SELECTION OF 3 CHOUX OF THE DAY	
DESSERT DU JOUR	12,00€
DESSERT OF THE DAY	
PÂTISSERIE PAR MATHIEU MANDARD	12,00€
MATHIEU MANDARD SELECTION	
CAFÉ CHOU BY BULLIZ	6,50€
COFFEE CHOU	
CAFÉ GOURMAND	12,00€
GOURMET COFFEE	

MENU ENFANT / KIDS MENU -12 Ans - 16,00€

PÂTES AU BEURRE ou BUTTER PASTA
CHEESEBURGER/FRITES ou CHEESEBURGER FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTÉ/FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE FRENCH FRIES

LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES / COLD BEVERAGES

JUS DE FRUITS BIO (25CL)	8,00€
(TOMATES, MULTIFRUITES, POMME, FRAISE, LICI, ANANAS, MANGUE)	
JUS D'ORANGE FRAIS	8,00€
COCA ZERO, ORIGINAL (33CL)	7,00€
LIMONADE FRANÇAISE (33CL)	7,00€
FANTA (25CL)	7,00€
FEVER-TREE TONIC (20CL)	7,00€
SUPPLÉMENT SIROP	1,00€
(FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, ROSE, FRAMBOISE OU VIOLETTE)	

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ / SUMMER FRESHNESS

THÉ GLACÉ FAIT MAISON, SANS SUCRE AJOUTÉ (25CL)	11,00€
PAR LE PALAIS DES THÉS AU CHOIX	
- ANANAS & NOIX DE COCO	
- PÊCHE & MYRTE CITRONNÉ	
- FRAMBOISE, SUREAU & BAIES	
SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT (33CL)	11,00€
EAU DÉTOX DU MOMENT (1L)	10,00€

BIÈRES / BEERS

PRESSION DU MOMENT	7,00€	25 CL	50CL
BIÈRES BOUTEILLES « LA MIE » (33CL)			
BIÈRE SANS ALCOOL (33CL)			
GINGER BEER (25CL)			

COCKTAILS & MOCKTAILS / COCKTAIL & MOCKTAIL

GIN LITCHI & CHERRY / GIN BULLES	17,00€
MARGARITA SPICY / APÉROL SPRITZ ROYAL / SAINT-GERMAIN SPRITZ ROYAL / PORN-STAR MARTINI	
TI PUNCH	
PLANTEUR / CUBA LIBRE	
MOJITO	
FRESH / SPRITZ MARTINI / VIRGIN MOJITO	
SANGRIA XXL	
PLANTEUR	
MOJITO XXL	

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

ESPRESSO / CAFÉ ALLONGÉ AMERICAN COFFEE	3,80€
DOUBLE ESPRESSO DOUBLE COFFEE	7,00€
NOISETTE NOISETTE	4,00€
CAFÉ AU LAIT COFFEE WITH MILK	4,60€
LATTÉ / CAPPUCCINO LATTE/ CAPPUCCINO	7,50€
THÉ PALAIS DES THÉS / INFUSION TEA / INFUSION	6,00€

LA CAVE À VIN

VINS BLANCS / WHITE WINES

	12 CL	25 CL	75CL
KEERK (VIN ARMÉNIEN) 2022	7,00€	12,00€	30,00€
MÂCON-VILLAGES « NOS CINQ TERROIRS » (BOURGOGNE) 2022	10,00€	18,00€	49,00€
SANCERRE « LES BELLES DAMES » (LOIRE) 2023	12,00€	19,00€	52,00€
CHABLIS AOP « DOMAINE DE LA MANDELIÈRE » (BOURGOGNE) 2022	12,00€	19,00€	52,00€
SAUTERNE AOP « CHÂTEAU-LANGE RÉGLAT » (BORDEAUX) 2015	12,00€	19,00€	52,00€
TERROIR VOLCANIQUE « DOMAINE MIOLANNE » (AUVERGNE) 2023	8,00€	14,00€	37,00€

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

	12 CL	25 CL	75 CL
CÔTE DES ROSES, GÉRARD BERTRAND (LANGUEDOC AOC) 2023	11,00€	20,00€	49,00€
CÔTE DE PROVENCE « DOMAINE LA GRAND' PIÈCE » (PROVENCE) 2023	11,00€	20,00€	49,00€
GOLOSO « MAS PAYROLLE » (LANGUEDOC) 2023	9,00€	17,00€	40,00€

VINS ROUGES / RED WINES

	12 CL	25 CL	75CL
TERROIR VOLCANIQUE « DOMAINE MIOLANNE » (CÔTE D'Auvergne) 2023	9,00€	17,00€	40,00€
GRAVES « CHÂTEAU DE LA MAZEROLLE » (BORDEAU) 2019	11,00€	20,00€	40,00€
PIC SAINT LOUP « ESPRIT » (LANGUEDOC) 2022	11,00€	20,00€	49,00€
CÔTES DU RHÔNE « DOMAINE DE VERQUIÈRE (VALLÉE DE RHÔNE) 2022	11,00€	20,00€	49,00€

À LA BOUTEILLE

CHABLIS 1 ^{ER} CRU CHRISTOPHE & FILS, 2018	70,00€
CÔTE RÔTIE « COLLINE DE COUZOU », 2021	70,00€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE « NEWCASTLE », 2019	70,00€
SAINT ÉMILION GRAND CRU « CHÂTEAU CAILLOU D'ARTHUS » 2019	70,00€

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

	14CL	BTL
BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT CONCORDIA	16,00 €	80,00€
BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ	16,00 €	90,00€
BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS	-	90,00€
BARONS DE ROTHSCHILD MILLÉSIMÉ 2014	-	110,00€

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. The allergen list is available upon request
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.
Tous nos vins sont AOC sauf mention contraire. All our wines are CAO except mention other wines. PRIX NETS TTC

17/05/2024

MARCHÉ & DÉGUSTATION
PRINTEMPS DU GOÛT
PRODUITS DE BOUCHE

Regain

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. The allergen list is available upon request
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.
Tous nos vins sont AOC sauf mention contraire. All our wines are CAO except mention other wines. PRIX NETS TTC
17/05/2024