

Regain

LE COCHON

SALADE PARISIENNE	23,00€
<small>DÉS DE JAMBON, COMTÉ DE LAURENT DUBOIS, POMME DE TERRE, ŒUF DUR, CHAMPIGNONS DE PARIS, FLEURS DE CÂPRES BELLOTA BELLOTA DICED HAM, LAURENT DUBOIS COMTÉ CHEESE, POTATOES, BOILED EGG, MUSHROOMS, CAPERS</small>	
LA SAUCISSE AVEYRONNAISE, SAUCE À L'ÉCHALOTE	18,00€
<small>SAUCISSE DE PORC SNACKÉE À LA PLANCHA, SAUCE À L'ÉCHALOTE AVEYRON SAUSAG, SHALLOT SAUCE</small>	
COCHON CROUSTILLANT	19,00€
<small>POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE LAQUÉE AU CALVADOS CRISPY PIG BREST LACQUERED WITH CALVADOS</small>	

LA VOLAILLE

SALADE CÉSAR DU REGAIN	25,00€
<small>SALADE ROMAINE, POULET MARINÉ AU SATÉ (BASE DE CACAHUËTE), CROÛTONS, OIGNONS FRITS, PARMESAN & SAUCE CÉSAR MAISON AUX ANCHOIS ROMANE SALAD, SATÉ CHICKEN BREADED OF REGAIN, CROUTONS, FRIED ONIONS, PARMESAN & HOMEMADE CAESAR SAUCE WITH ANCHOVIES</small>	
BURGER DU REGAIN CRISPY AVOCADO	20,00€
<small>POULET PANÉ CHAPELURE PANKO, SAUCE BBQ, PURÉE D'AVOCAT, OIGNON CRISPY, SALADE & CHEDDAR CHICKEN BREADED OF REGAIN, BBQ SAUCE, AVOCADO PURÉE, CRISPY ONION, SALAD & CHEDDAR</small>	
SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS	22,00€
<small>SAUCE CRÈME SAVAGNIN, CHAMPIGNON BOUTON SAVAGNIN CREAM SAUCE, MUSHROOM</small>	

LE BŒUF

LE TARTARE THAÏ	19,00€
<small>VIANDE DE BŒUF COUPÉE AU COUTEAU, SAUCE AU SATÉ (BASE DE CACAHUËTE), SÉSAME & CORIANDRE KNIFE-CUT BEEF TARTAR / SATAY, SESAME AND CORIANDER SAUCE</small>	
ONGLET DE BŒUF ANGUS	18,00€
<small>ONGLET DE BŒUF IRISH ANGUS 160Gr IRISH ANGUS BEEF TAB 160Gr</small>	
PERSILLÉ DE BŒUF ANGUS	28,00€
<small>PERSILLÉ DE BASSE CÔTE ANGUS 200Gr IRISH ANGUS BEEF 200Gr</small>	
LE SMASH BURGER	17,00€ / DOUBLE 21,00€
<small>BŒUF HACHÉ 150G, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & SAUCE MAISON HOUSE BURGER (150 G), DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & HOMEMADE SAUCE</small>	
BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER	20,00€ / DOUBLE 24,00€
<small>BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS MAISON HOUSE BURGER (150 G), ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, GERKIN</small>	
SUPPLÉMENT SAUCE BBQ & CRISPY BACON	+2,00€
LE REGAIN QUI PLEURE	22,00€
<small>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) 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>	

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES EN SUPPLÉMENT

ŒUF MOLLET OU DUR BIO/ BOLLÉD 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 COMTÉ 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€
<small>CHEESE OF THE DAY</small>	
ASSORTIMENT LES 3 FROMAGES	19,00€
<small>ASSORTMENT OF 3 CHEESES BY LAURENT DUBOIS</small>	
ASSORTIMENT LES 5 FROMAGES	29,00€
<small>ASSORTMENT OF 5 CHEESES BY LAURENT DUBOIS</small>	
ASSORTIMENT LES 3 CHARCUTERIES	20,00€
<small>ASSORTMENT OF 3 CHARCUTERIES</small>	
PLANCHE MIXTE	35,00€
<small>CHEESES AND CHARCUTERIES SELECTION</small>	

LES DESSERTS

BOULES DE GLACES PAR MAISON ALPEREL	1 BOULE 3.50€
CUP OF ICE CREAM	2 BOULES 6.50€
DESSERT DU JOUR	VOIR ARDOISE
DESSERT OF THE DAY	
 ASSIETTE DE 3 CHOIX BY BULLIZ	7,00€
<small>SELECTION OF 3 CHOIX OF THE DAY</small>	
 PÂTISSERIE PAR NINA MÉTAYER	13,00€
<small>NINA'S MÉTAYER SELECTION</small>	
CAFÉ CHOU BY BULLIZ	5,50€
<small>COFFEE CHOU</small>	
CAFÉ GOURMAND	11,00€
<small>GOURMET COFFEE</small>	

MENU ENFANT / KIDS MENU -12 Ans

STEAK HACHÉ/FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
NUGGETS MAISON/FRITES ou
NUGGETS WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTÉ/FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE

16,00€

LES BOISSONS

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE	14CL	BTL
BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT	15,00 €	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€

/ À LA PISCINE

PISCINE DE CHAMPAGNE AUX FRUITS – 40CL	40,00€
<small>CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD. (FRAISES, CITRON, ORANGE OU PAMPLEMOUSSE)</small>	
PISCINE DE VIN BLANC « MIROIR D'EAU BLANC » - 14CL	10,00€
PISCINE DE ROSÉ « AUTHENTIQUE ROSÉ » - 14CL	10,00€

VINS BLANCS / WHITE WINES	12 CL	25 CL	75 CL
MÂCON-VILLAGES « NOS CINQ TERROIRS » (BOURGOGNE)	10,00€	18,00€	49,00€
SANCERRE « LES BELLES DAMES » CUVÉE SILEX (LOIRE)	12,00€	19,00€	52,00€

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES	12 CL	25 CL	75 CL
GOLOSO « PIC SAINT LOUP » BIO (LANGUEDOC)	8,00€	14,00€	40,00€

VINS ROUGES / RED WINES	12 CL	25 CL	75CL
PINOT NOIR « SÉISME » VIN VOLCANIQUE (PUY DE DÔME)	8,00€	14,00€	40,00€
GRAVES « CHÂTEAU DE LA MAZEROLLE » (BORDEAUX)	10,00€	18,00€	49,00€
PIC SAINT LOUP « ESPRIT » (LANGUEDOC)	10,00€	18,00€	49,00€

BOISSONS FRAÎCHES / COLD BEVERAGES

COCA-COLA /ORIGINAL /ZERO (33 CL)	7,00€
FANTA (25CL)	7,00€
FEVER-TREE TONIC (20CL)	7,00€
LIMONADE FRANÇAISE (33CL)	7,00€
JUS D'ORANGE FRAIS	8,00€
JUS DE FRUITS BIO (25CL)	8,00€
THÉ GLACÉ MAISON NON SUCRÉ (33CL)	8,50€
ABATILLES (PLATE OU GAZEUSE) (33CL ET 75 CL)	4,80€ / 6,80€
CHATeldon (75 CL)	9,00€
EAU DETOX DU MOMENT	10,00€
<i>DEMANDER LA COMPOSITION DE L'EAU DETOX DU MOMENT</i>	

BIÈRES / BEERS	25 CL	50CL
PRESSION DU MOMENT	7,00€	12,00€
BLANCHE OU BLONDE (33CL)	8,00€	
IPA	8,00€	
« LA MIE » IPA réalisée en circuit court à partir de surplus de pain Avec « LA MIE » agissez pour la planète.		
BIÈRE SANS ALCOOL (33CL)	6,50€	
GINGER BEER (25CL)	6,50€	

COCKTAILS & MOCKTAILS / COCKTAIL & MOCKTAIL

APÉROL SPRITZ ROYAL	18,00€
SAINT-GERMAIN SPRITZ ROYAL	18,00€
MOJITO	16,00€
GIN LITCHI & CHERRY	16,00€
GIN BULLES	16,00€
MOSCOW MULE	16,00€
FRESH	12,00€
SPRITZ MARTINI	12,00€

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€

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

22/01/2024

MARCHÉ & DÉGUSTATION
PRINTEMPS DU GOÛT
PRODUITS DE BUCHE