

# Regain

## LE COCHON

<b>SALADE PARISIENNE</b>	<b>23,00€</b>
<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>	
<b>LA SAUCISSE AVEYRONNAISE, SAUCE À L'ÉCHALOTE</b>	<b>18,00€</b>
<small>SAUCISSE DE PORC SNACKÉE À LA PLANCHA, SAUCE À L'ÉCHALOTE AVEYRON SAUSAG, SHALLOT SAUCE</small>	
<b>COCHON CROUSTILLANT</b>	<b>19,00€</b>
<small>POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE LAQUÉE AU CALVADOS CRISPY PIG BREST LACQUERED WITH CALVADOS</small>	

## LA VOLAILLE

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

## LE BŒUF

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

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

## PLANCHES FROMAGES-CHARCUTERIES

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

## LES DESSERTS

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

<b>CHAMPAGNE / CHAMPAGNE</b>	14CL	BTL
BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT	<b>15,00 €</b>	<b>80,00€</b>
BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ	<b>16,00 €</b>	<b>90,00€</b>
BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS	-	<b>90,00€</b>
BARONS DE ROTHSCHILD MILLÉSIMÉ 2014	-	<b>110,00€</b>

## / À LA PISCINE

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

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

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

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

## BOISSONS FRAÎCHES / COLD BEVERAGES

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

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

## COCKTAILS & MOCKTAILS / COCKTAIL & MOCKTAIL

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

## BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

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

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

MARCHE & DÉGUSTATION  
**PRINTEMPS DU GOÛT**  
PRODUITS DE BUCHE