



SUMMER FRAÎCHEURS

- ✓ **LA BURRATA « DE GIOIA DEL COLLE »** 17,00€
SEULE PARCE QU'ELLE EST TRÈS BONNE, 250G DE GOURMANDISE QUI PEUT ÊTRE PARTAGER... OU PAS & SALADE DE SAISON
ALONE BECAUSE IT IS VERY GOOD, 250G OF GLUTTONY THAT CAN BE SHARED...OR NOT, SEASON SALAD
- ✓ **LA SALADE À LA MODE CRÉTOISE** 21,00€
TOMATES À L'ANCIENNE, POIVRONS DOUX, OLIVES DE KALAMATA, CONCOMBRE & FÊTA
OLD FASHIONED TOMTAEOS, SWEET PEPPERS, KALAMATA, CUCUMBER & FETA CHEESE
- ✓ **LA BURRATA AVOCAT** 23,00€
BURRATA DE 250G, PURÉE D'AVOCAT AU LAIT DE COCO, GRANOLA SALÉ (FLOCON D'AVOINE, GRAINE DE COURGE), POIVRE VERT CONCASSÉ
250G BURRATA, AVOCADO PUREE WITH COCONUT MILK, GRANOLA WITH SALT (VEGETABLE COAL, SQUASH SEED), GREEN PEPPER
- ✓ **TOMATE STRACCIATELLA** 23,00€
TOMATES ANCIENNE MARINÉES STRACCIATELLA & POIS GOURMAND
ANCIENT MARINATED TOMATOES STRACCIATELLA & GOURMET PEAS
- SALADE CÉSAR** 24,00€
POULET MARINÉ AU SATÉ (BASE DE CACAHUËTE), PARMESAN FERMIER 24 MOIS DE LAURENT DUBOIS, CROÛTONS, OIGNONS FRITS,
SAUCE CÉSAR MAISON AUX ANCHOIS
CAESAR SALAD, MARINATED CHICKEN WITH SATE SAUCE, LAURENT DUBOIS 24-MONTHS PARMESAN CHEESE, CRISPY ONIONS,
HOMEMADE ANCHOIVES CAESAR SAUCE
- PÂTES FROIDES STRACCIATELLA TRUFFÉE & CECINA** 28,00€
PÂTES FROIDE STRACCIATELLA TRUFFÉE, CHAMPIGNONS DE PARIS & CRISPY CÉCINA DE BOEUF
COLD PES TRUFFLED STRACCIATELLA MUSHROOMS, BUTTON MUSHROOMS & CRISPY BEEF CECINA

LES GARNITURES ET SUPPLÉMENTS : TOMATES :5€, CŒUF MOLLET OU DUR BIO :1,80€ OU ½ AVOCAT : 2,50€

LES CLASSIQUES

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ** 14,00€
GOURMANDE & BONNE
GOOD AND TASTY
- ✓ **SALADE DE CHAVIGNOL ABRICOTS & AMANDES** 22,00€
TOAST DE CHAVIGNOL, CHUTNEY D'ABRICOT, ABRICOTS FRAIS, AMANDES GRILLÉES & SALADE DE SAISON
CRISPY FETA WITH HONEY, GREEN ASPARAGUS, FRESH PEAS, LEMON VINAIGRETTE, ROASTED HAZELNUTS
- LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ** 31,00€/DOUBLE 35,00€
BŒUF HACHÉE 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS
BEEF BURGER COVERED WITH COMTE CHEESE, SAINT-NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED ONIONS VERA SPICES, ONIONS, GERKIN

CROQUES MONSIEUR BY LAURENT DUBOIS

- ✓ **LE CROQUE VÉGÉTARIEN** 19,00€
TOMME DE BREBIS, PIPERADE BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE, COURGETTES, TOMATES, SALADE DE SAISON
TOMME OF SHEEP CHEESE, BASQUE PIPERADE PIMENT D'ESPELETTE, ZUCCHINI, TOMATO, SEASONAL SALAD
- LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE »** 22,00€
COMTÉ, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), MOUTARDE À LA NOIX, SALADE
COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD, SEASONAL SALAD
- LE CROQUE PARISTRAMI** 25,00€
EMMENTAL DE SAVOIE, CHEDDAR, PASTRAMI DE BOEUF, MOUTARDE AU MIEL, CORNICHONS AIGRES-DOUX, QUART DE ROMAINE, FRITES
EMMENTAL FROM SAVOY, CHEDDAR, BEEF PASTRAMI, HONEY MUSTARD, SALAD & FRENCH FRIES
- LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES* »** 26,00€
SAINT-NECTAIRE FERMIER, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), SALADE
SAINT-NECTAIRE CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, TRUFFLE HAM, SEASONAL SALAD

*Nos plats « truffés » sont constitués à base d'arômes et de brisures truffes.

*Our truffle dishes are made from truffle aroma and broken truffles.

LES GARNITURES ET SUPPLÉMENTS :

TOMATES/TOMATOES : 5€,
CŒUF MOLLET OU DUR BIO/ BOLLED EGG OR HARD EGG :1,80€,
½ AVOCADO : 2,50€
SALADE/ SALAD:4,00€,
FRITE/ FRENCH FRIES :6,00€,
FRITE AU COMTÉ/CHEESE COMTE WITH FRENCH FRIES :8,00

MENU ENFANT / KIDS MENU

-12 Ans

STEAK HACHÉ FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTÉ FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE
1 SODA
15,00€



REGAIN_PARIS

Prix nets TTC en euros. 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

PRINTEMPS DU GOÛT REGAIN

