

## SALADES

<b>LA CHAVIGNOL (CHÈVRE CHAUD)</b>	22,00€
CHAVIGNOL PANÉ, PANACHE DE SALADE, TOMATE MELI-MELO, CROÛTONS, LARDONS & SA VINAIGRETTE BALSAMIQUE <i>BREADED CHAVIGNOL, SALAD, CHERRY TOMATO, CROUTONS, BACON &amp; BALSAMIC VINEGAR</i>	
<b>GYROS AVOCAT FETA</b>	24,00€
GALETTE NAAN, CRÈME DE FETA, FALAFEL AUX HERBES, AVOCAT, CONCOMBRE, SAUCE VIERGE ZAAATAR PIMENT VERT DOUX & ÉCHALOTE <i>NAAN GALETTE, FETA CREAM, HERBES FALAFEL, AVOCADO, CUCUMBER, ZAAATAR, SWEET GREEN CHILLIES &amp; SHALLOT SAUCE</i>	
<b>NAPOLI BURRATA</b>	24,00€
BURRATA 125Gr, MELON, TOMATES MULTICOLORES, JAMBON DE PARME, VINAIGRETTE AU BASILIC FRAIS <i>BURRATA 125Gr, MELON, FRESH TOMATO, PARME'S HAM, BASIL VINAIGRETTE</i>	
<b>TRIO DE MEZZE</b>	24,00€
DOLMAS (FEUILLE DE VIGNE FARCIE), SAMOSSA ÉPINARD FETA & HOUMOUS LIBANAIS <i>DOMAS (STUFFED GRAPE LEAF), SAMOSA SPINACH FETA &amp; LEBANESE HUMMUS</i>	

## TRADITIONNEL FRANÇAIS

<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ</b>	16,00€
OIGNONS ROUGES & BLANCS CUITS DANS UN BOUILLON DE VOLAILLE, CROÛTONS ET COMTÉ GRATINÉ <i>RED &amp; WHITE ONIONS COOKED INSIDE CHICKEN BROTH, CROUTON &amp; COMTÉ CHEESE GRATINÉ</i>	
<b>LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE »</b>	18,00€
COMTÉ, JAMBON BLANC LABEL ROUGE, MOUTARDE À LA NOIX <i>COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD</i>	
<b>LE CROQUE-MADAME DU REGAIN</b>	22,00€
EMMENTAL, JAMBON BLANC LABEL ROUGE, COMPOTÉE D'OIGNON, MOUTARDE DE DIJON & ŒUF MOLLET <i>EMMENTAL CHEESE, HAM, SMOKED VERE SPICES ONIONS, MUSTARD, BOILED EGG</i>	

## LA GAMME TRUFFÉE

<b>LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES* »</b>	23,00€
MOZZARELLA, BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC LABEL ROUGE <i>MOZZARELLA CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, TRUFFLE HAM</i>	
<b>CARPACCIO DE BŒUF TRUFFÉ</b>	24,00€
VIANDE DE BŒUF CRU FINEMENT TRANCHÉ, VINAIGRETTE À LA BRISURE DE TRUFFE*, PARMESAN À LA TRUFFE & MÉLANGE DE SALADES <i>THINLY SLICED RAW BEEF, TRUFFLE VINAIGRETTE*, TRUFFLE PARMESAN &amp; MIX SALAD</i>	

## CHEESE PORN

<b>LE SMASH BURGER PAR LAURENT DUBOIS RECOUVERT D'UNE FONDUE DE CHEDDAR</b>	24,00€ / DOUBLE 28,00€
BŒUF HACHÉ 150G, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & SAUCE MAISON <i>BEEF SMASH BURGER COVERED IN CHEDDAR CHEESE, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES &amp; HOMEMADE SAUCE</i>	
<b>CAMEMBERT PANÉ DE PROVENCE</b>	19,00€
CAMEMBERT CHAUD PANÉ CHAPELURE PANKO À LA TAPENADE DE PROVENCE <i>BREADED HOT CAMEMBERT CHEESE WITH PROVENCE TAPENADE</i>	
<b>CHEESE DAKGALBI</b>	23,00€
BLANC DE POULET SAUTÉ DANS SA SAUCE ÉPICÉE, MOZZARELLA FILONE, ACCOMPAGNÉS DE SES LÉGUMES CORÉENS <i>CHICKEN BREAST IN SPICY SAUCE, MOZARRELLA WITH THESE KOREAN VEGETABLES</i>	

## PLANCHES FROMAGES-CHARCUTERIES

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

### MENU ENFANT / KIDS MENU -12 Ans

PÂTES AU BEURRE ou  
BUTTER PASTA  
CHEESEBURGER/FRITES ou  
CHEESEBURGER FRENCH FRIES  
CROQUE JAMBON COMTÉ/FRITES  
TOASTED HAM AND CHEESE  
16,00€

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

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

Regain

Laurent  
Dubois  
P A R I S

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**

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

  
PRINTEMPS DU GOÛT REGAIN

REGAIN\_PARIS

