Regain

RÉCONFORTANT

SALADE PARISIENNE **23,00€**
DÉS DE JAMBON BLANC LABEL ROUGE, COMTÉ 20 MOIS DE LAURENT DUBOIS, POMME DE TERRE, ŒUF BIO, CHAMPIGNONS DE PARIS, FLEURS DE CÂPRES BELLOTTA BELLOTA
DICED HAM, LAURENT DUBOIS 20 MONTHS COMTÉ CHEESE, POTATOES, BIO BOILED EGG, MUSHROOMS, CAPERS

SALADE CÉSAR DU REGAIN **25,00€**
SALADE ROMAINE, POULET MARINÉ PANÉ FACON REGAIN, CROÛTONS, OIGNONS FRITS, PARMESAN & SAUCE CÉSAR MAISON AUX ANCHOIS
ROMANE SALAD, MARINATED CHICKEN BREADED OF REGAIN, CROUTONS, FRIED ONIONS, PARMESAN & HOMEMADE CAESAR SAUCE WITH ANCHOVIES

LE TARTARE THAÏ **26,00€**
VIANDE DE BŒUF COUPÉE AU COUTEAU, SAUCE AU SATÉ (BASE DE CACAHUÈTE), SÉSAME & CORIANDRE, FRITES OU SALADE
KNIFE-CUT BEEF TARTAR / SATAY, SESAME AND CORIANDER SAUCE, FRENCH FRIES OR SALAD

NOS INCONTOURNABLES

COCHON CROUSTILLANT **25,00€**
POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE LAQUÉE AU CALVADOS, FRITES OU SALADE
CRISPY PIG BREAST LACQUERED WITH CALVADOS, FRENCH FRIES OR SALAD

POULET RÔTI **26,00€**
POULET FERMIER FRANÇAIS RÔTI AVEC SON JUS DE CUISSON AU THYM CITRONNÉ, FRITES OU SALADE
ROASTED FRENCH FREE-RANGE CHICKEN, LEMON JUICE WITH LEMON THYM, FRENCH FRIES OR SALAD

LE BŒUF CAROTTE DU REGAIN **27,00€**
PALERON DE BOEUF CONFIT, CAROTTES DE COULEUR & RIZ PILAF
CONFIT BEEF CHUCK, COLORED CARROTS & RICE PILAF

LE VEAU À LA NORMANDE **27,00€**
VEAU CUIT DANS SON BOUILLON DE LÉGUMES, CRÈME CRUE AUX CHAMPIGNONS & RIZ PILAF
VEAL COOKED IN VEGETABLE BROTH MUSHROOM CREAM & RICE PILAF

LES BURGERS SIGNATURE DU REGAIN

LE SMASH BURGER **24,00€ / DOUBLE 28,00€**
BŒUF HACHÉ 150G, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & SAUCE MAISON, FRITES OU SALADE
HOUSE BURGER (150 G), DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & HOMEMADE SAUCE, FRENCH FRIES OU SALAD

BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER **26,00€ / DOUBLE 30,00€**
BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS MAISON, FRITES OU SALADE
HOUSE BURGER (150 G), ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, GHERKIN, FRENCH FRIES OU SALAD

BURGER BBQ CRISPY BACON **28,00€ / DOUBLE 32,00€**
BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS MAISON, BBQ BACON CRISPY, FRITES OU SALADE
HOUSE BURGER (150 G), ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, GHERKIN, BBQ CRISPY BACON, FRENCH FRIES OU SALAD

LES GRILLADES ANGUS

ONGLET DE BŒUF ANGUS 250G **28,00€**
ONGLET DE BŒUF IRISH ANGUS 250g, SAUCE POIVRE OU BEARNAISE, FRITES OU SALADE
IRISH ANGUS BEEF TAB ANGUS 250G, BERNAISE OR PEPPER SAUCE, FRENCH FRIES OR SALAD

LA PIÈCE DU BOUCHER
PIÈCE DU BOUCHER, VOIR TABLEAU…
BUTCHER'S PIECE, SEE TABLE …

LES GARNITURES ET SUPPLÉMENTS

FRITES **6,00€**
FRENCH FRIES

SALADE **4,00€**
SALAD

SAUCE POIVRE DE JAMAÏQUE OU BEARNAISE **3,00€**
PEPPER SAUCE FROM JAMAICA OR BERNAISE

MENU ENFANT / *KIDS MENU*
-12 ANS
STEAK HACHE FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTE FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE
1 SODA
16,00€

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€

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

	12 CL	25 CL	
MÂCON VILLAGE « NOS CINQ TERROIRS » (CHARDONNAY)	9,00 €	17,00 €	46,00€
SANCERRE « LES BELLES DAMES » (LOIRE)	10,00 €	19,00 €	49,00€
SAINT ROCH «1991» (CHARDONNAY)	10,00 €	19,00 €	52,00€

VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

	12 CL	25 CL	BTL
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE (PROVENCE)	9,00 €	17,00€	49,00€

VINS ROUGES / *RED WINES*

	12 CL	25 CL	BTL
BROUILLY « BLAIN FRÈRE & SOEUR » (RHÔNES)	8,00 €	15,00€	42,00€
CÔTE D'AUVERGNE « SYRAH 43.5 » (PUY DE DÔME)	9,00 €	17,00€	46,00€
PIC SAINT LOUP « ESPRIT » (LANGUEDOC)	10,00€	19,00€	49,00€
SAINT-EMILION GRAND CRU « CHÂTEAU CAILLOUX D'ARTHUS » (BORDEAUX)	14,00€	25,00€	60,00€

LA CAVE

CHABLIS 1 ER CRU « CHRISTOPHE ET FILS » 2018	70,00€
CÔTE-RÔTIE « COLLINE DE COUZOU » (SYRAH) 2021	70,00€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « NEW CASTLE » 2019	75,00€

BIÈRES FRANÇAISES / *FRENCH BEERS*

	33 CL
BLANCHE, BLONDE OU AMBRÉE	8,00€
« LA MICHE » IPA réalisée en circuit court à partir de surplus de pain Avec « LA MICHE » agissez pour la planète.	8,00€

BOISSONS FROIDES / *COLD BEVERAGES*

COCA-COLA /ORIGINAL /ZERO /CHERRY (33 CL)	6,90€
JUS DU MOMENT BIO (25CL)	6,00€
THÉ GLACÉ MAISON NON SUCRÉ (33CL)	7,00€
LIMONADE FRANÇAISE (33CL)	6,90€
EVIAN / BADOIT (33CL ET 75 CL)	4,50€ / 6,50€
CHATELDON (75 CL)	9,00€
SMOOTHIE (33CL)	11,00€

DEMANDER LA COMPOSITION DU COCKTAIL DE FRUITS FRAIS DU MOMENT

BOISSONS CHAUDES / *HOT BEVERAGES*

ESPRESSO / CAFÉ ALLONGÉ *EXPRESSO/AMERICAN COFFEE*	3,60€
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€

PARMESAN, RAW CREAM)

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
07/02/2024

MARCHÉ & DÉGUSTATION
PRINTEMPS DU GOÛT
PRODUITS DE BOUCHE