



Carte des Vins

Vin Rosé

Minuty prestige (AOP) - 12,5cl 14,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 59,00€
Argali Puech-Haut (IGP) - 12,5cl 9,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 49,00€

.....

Vin Blanc

Chardonnay, Doudet Naudin (VDF) - 12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 39,00€
Sancerre, Jolivet (AOP) - 12,5cl 14,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 59,00€
Chablis, Gueguen (AOP) - 12,5cl 14,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 59,00€

Cheverny, les Borderies (AOP) - 39,00€
Rully Jacqueson (AOP) - 68,00€
Chassagne Montrachet Coffinet Duvernay (AOP) - 99,00€
Meursault Charodon (AOP) - 120,00€

.....

Vin Rouge

Pinot noir Doudet Naudin (VDF) - 12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 39,00€
Brouilly Château des Tours - 12,5cl 12,00€ | 50cl 38,00€ | 75cl 49,00€

Côtes du Roussillon Les Sorcières Clos des Fées (AOP) - 49,00€
Côtes Catalanes Calcinaire Domaine Gauby (IGP) - 48,00€
Haut Médoc Héritage Chasse-Spleen (AOP) - 79,00€
Givry Les Dracy Michel Sarrazin (AOP) - 84,00€
Volnay ez Blanchés Boigeolot (AOP) - 89,00€
Givry Préface Domaine Joblot (AOP) - 92,00€
St Estèphe Ormes de Pez (AOP) - 99,00€
Châteauneuf du Pape Château la Nerthe (AOP) - 115,00€
Aloxe Corton Billard Père et Fils (AOP) - 124,00€
Côte Rôtie Gaillard (AOP) - 137,00€
Gevrey Chambertin Magnien (AOP) - 149,00€

.....

Champagne

Champagne Brut Deutz - 12,5cl 20,00€ | Bouteille 98,00€
Champagne Philipponnat Rosé - Bouteille 140,00€
Champagne Philipponnat Brut - Bouteille 129,00€
Champagne Philipponnat Blanc de blanc - Bouteille 139,00€

.....

Boissons Chaudes et Gourmandes

Expresso / Double - 4,00€ / 8,00€
Noisette - 4.50€ / Café au Lait - 6.00€
Cappuccino - 7.50€ / Café Latte - 8.00€ / Chocolat Chaud - 9.00€
Thé - 7.5€
Chocolat Viennois / Café Viennois - 11.00€
suppl. Lait d'Avoine (+2)



Cocktails

Les Incontournables

Mojito - 16,00€
Rhum Bacardi Ambré, Citron Vert, Menthe Fraîche & Sirop de Sucre de Canne
supplément fruits rouges +2 €

Pornstar Martini - 21,00€
Vodka Greygoose, Passoa, Purée de Passion, Jus de Citron vert & Shot de Champagne

.....

Les Spritz

Apérol Spritz - 17,00€
Aperol, Prosecco & Perrier

Saint Germain Spritz - 21,00€
Liqueur Saint Germain, Prosecco & Perrier

Campari Spritz - 17,00€
Campari, Prosecco & Perrier

.....

Les Classiques

Gin Tonic - 17,00€
Gin Bombay Sapphire, Tonic & Rondelle de citron

Moscow Mule - 17,00€
Vodka, Ginger Beer & Jus de Citron Vert Frais

London Mule - 17,00€
Gin, Ginger Beer & Jus de Citron Vert Frais

.....

Les Mocktails

Virgin Spritz Martini - 12,00€
Martini sans alcool, Tonic, & Jus de Citron Vert

Virgin Mojito Fruits de la Passion - 15,00€
Fruit de la Passion, Menthe Fraîche, Sirop de Sucre de
Canne & Limonade

Virgin Mojito - 12,00€
Citron Vert, Menthe Fraîche, Sirop de Sucre de Canne
& Limonade

Virgin Mojito Fruits Rouges - 15,00€
Fraises/Framboises, Menthe Fraîche, Sirop de Sucre de
Canne & Limonade

.....

Apéritifs/Digestif

Ricard - Pastis (2cl) - 7,00€
Martini Blanc/Rouge (6cl) - 8,00€
Whisky (4cl) - 12,00€



Suivez-nous !
@regainprintemps

Boissons

Eaux

Eau Plate / Eau Pétillante (75cl) – 8.00€

Chateldon (75cl) – 9,00€

Eau Plate / Eau Pétillante (33cl) – 7.50€

Boissons Fraîches & Sodas – 7.50€

Coca Cola / Zéro (33cl) - Limonade Française (25cl)

Orangina (25cl) - Ginger Beer (25cl) - Fuze Tea (25cl)

Suppl. Sirop +1€ (Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Framboise)

Jus de fruit et nectars (25cl) – 9.00€

Jus d'Orange Frais, Ananas, Abricot, Pomme

Bières Pression / Cidre

Blonde Moretti – (25cl)7,00€ / (50cl)13,00€

Cidre Brut (33cl) – 8.50€

Bière Sans Alcool (33cl) – 7,50€

.....

Entrées

Œufs Mayonnaise – 9,00€

Œufs durs, mayonnaise légèrement moutardée

Escargots par 6 – 15,00€ | par 12 – 23,00€

Escargots à la française, beurre persillé et croûtons

Une Belle Buratta – 18,50€

Burrata 125 G, assortiment tomates anciennes

Foie Gras Maison – 22,00€

Chutney de Saison, Toasts, Fleur de Sel et Poivre Mignonnette

Terrine de la Maison Montalet – 14,00€

au Piment d'Espelette

.....

A Partager (à partir de 16h)

Planche de Fromages – 24,00€

Planche de Charcuterie – 24,00€

Planche Mixte – 28,00€

Menu Enfant – 16,00€ (-12 ans)

- Coquillettes | Jambon Beurre -

- Steak | Frites -

+ 1 Boule de Glace au choix

Plats

Salade de Chèvre Chaud – 23,00€

Salade Romaine et Trêvise, Artichauts à la Barigoule, Toasts de chèvre

Salade César – 24,00€

Salade Romaine, Filet de Poulet Grillé, Grana Padano, Oignons Crispy, Croûtons, Sauce César Maison

Croque-monsieur « incontournable » – 26,00€

Comté, Jambon Blanc et Moutarde à la Noix, Frites ou Salade

Suppl. œuf mollet +2,80€

Carpaccio de boeuf – 25,00€

Fines Tranches de Boeuf, Copeaux de Grana Padano,

Mélange Échalote Câpres Huile d'Olive Citron et Pousses de Moutarde, Frites ou Salade

Tartare de Bœuf à la Mode de Paris – 29,00€

Tartare Assaisonné par nos Soins, Jaune d'œuf, Frites ou Salade

Coquillettes jambon Comté – 23,00€

Jus de Volaille, Crème au Comté, Dés de Jambon

Saucisse Aveyronnaise – 24,00€

Saucisse de Cochon, Grillée à la Plancha | Garniture au choix

Smash Burger – Simple 26,00€ | Double 30,00€

Burger au Bœuf Haché 150g, Cheddar, Sauce Smash Burger, Pickles, Frites ou Salade

Burger Bacon Fumé du Regain – Simple 26,00€ | Double 30,00€

Burger au Bœuf haché 150g, Cheddar, Sauce Barbecue et Pickles, Frites ou Salade

Pièce du boucher (selon arrivage) – Voir ardoise – 25,00€

Sauce Poivre | Garniture au choix

Regain qui pleure – 30,00€

Pièce de Bœuf Marinée aux Saveurs Thai (Basilic & Coriandre Thai, Shiitaké) | Garniture au choix

Poulet Rôti Fermier – 27,00€

Jus de Cuisson au Thym | Garniture au choix

Veau à la Normande – 28,00€

Bavette de Veau saisie à la Plancha, Sauce Crémée aux Champignons Frais | Garniture au choix

Tartare de Saumon – 28,00€

Mayonnaise au Sésame, Échalotes, Câpres, Pomme Granny Smith et Herbe Fines, Frites ou Salade

Saumon à la Plancha – 32,00€

Saumon d'Écosse, Sauce Vierge Printanière (Herbes Fines, Jus de Citron,

Petits Pois, Échalote, Huile d'Olive) | Garniture au choix

Accompagnements & Sauces

Purée de Pommes de Terre Maison | Mesclun | Légumes du Moment | Frites – 5,00€

Sauce au poivre – 2,50€

.....

Desserts Maison

Pavlova Fraise Rhubarbe – 14€

Fondant au Chocolat Caramel Beurre Salé, Boule de Glace Vanille – 13,50€

Crème Brulée Pistache – 12,50€

Cheesecake Mangue Passion – 12,50€

Verrine de Fruits Rouges (Fraises / Framboises) – 14,50€ Suppl. Chantilly 2,50€

Boules de Glace au choix – 2 boules 7€ | 3 boules 12€ Suppl. Chantilly 2,50€

(Vanille, Fraise, Citron, Chocolat)