

## LA CARTE

### CRU

 <b>LE TARTARE AU COUTEAU À LA MODE DE PARIS</b> <b>24,00€</b>
<small>ECHALOTES, CÂPRES, MOUTARDE, KETCHUP, SAUCE ANGLAISE, PERSIL &amp; JAUNE D'ŒUF SHALLOTS, CAPERS, MUSTARD, KETCHUP, ENGLISH SAUCE, PARSLEY &amp; EGG YOLK</small>
<b>SALADE CÉSAR DU REGAIN</b> <b>25,00€</b>
<small>SALADE ROMAINE, POULET ÉPICÉ PANÉ FAÇON REGAIN, CROÛTONS, OIGNONS FRITS, PARMESAN &amp; SAUCE CÉSAR MAISON AUX ANCHOIS ROMANE SALAD, MARINATED CHICKEN BREADED OF REGAIN, CROUTONS, FRIED ONIONS, PARMESAN &amp; HOMEMADE CAESAR SAUCE WITH ANCHOVIES</small>

### TRADITIONNEL FRANÇAIS

<b>LA LASAGNE FAÇON REGAIN</b> <b>22,00€</b>
<small>RAGOUT DE BŒUF, SAUCE MORNAY AU COMTÉ &amp; PARMESAN RAPÉ BEEF STEW, MORNEY SAUCE WITH COMTE CHEESE &amp; GRATED PARMESAN</small>
<b>LE POULET RÔTI</b> <b>24,00€</b>
<small>POULET FERMIER FRANÇAIS RÔTI AVEC SON JUS DE CUISSON AU THYM CITRONNÉ ROASTED FRENCH FREE-RANGE CHICKEN WITH CHICKEN JUS &amp; LEMON THYM</small>
<b>BŒUF BOURGUIGNON</b> <b>25,00€</b>
<small>BŒUF BRAISÉ DANS SA SAUCE AU VIN ROUGE, CAROTTES &amp; OIGNON GRELOT BRAISED BEEF IN RED WINE, CARROTS &amp; OIGNON</small>
<b>CUISSE DE CANARD CONFITE</b> <b>26,00€</b>
<small>GASTRIQUE D'ORANGE SANGUINE DUCK LEG CONFIT, ORANGE GASTRIC</small>

### GRILLÉ

<b>COCHON CROUSTILLANT</b> <b>19,00€</b>
<small>POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE LAQUÉE SAUCE BBQ CRISPY PORK BREAST LACQUERED WITH BBQ SAUCE</small>
<b>ONGLET DE BŒUF SAUCE POIVRE</b> <b>24,00€</b>
<small>ONGLET DE BŒUF IRISH ANGUS 160G, SAUCE AU POIVRE VERT FRAIS IRISH ANGUS BEEF TAB 160G WITH FRESH PEPPER SAUCE</small>
<b>ONGLET DE BŒUF ÉCHALOTE CONFITE</b> <b>26,00€</b>
<small>ONGLET DE BŒUF IRISH ANGUS 160G, SAUCE VIN ROUGE ÉCHALOTE IRISH ANGUS BEEF TAB 160G WITH RED WINE SHALLOT SAUCE</small>
<b>LE REGAIN QUI PLEURE</b> <b>29,00€</b>
<small>ONGLET DE BŒUF IRISH ANGUS 160G MARINÉ AUX SAVEURS THAÏ ÉPICÉES (SAUCE SWEET CHILI, PIMENT DOUX FUMÉ, SAUCE SOJA, SHIITAKE, VINAIGRE DE RIZ, BASILIC ET CORIANDRE THAÏ) CHAROLAIS BEEF TAB 160G MARINATED WITH SPICY THAI FLAVORS (SWEET CHILI SAUCE, SMOKED SWEET PEPPER, SOY SAUCE, SHIITAKE, RICE VINEGAR, BASIL AND THAI CORIANDER)</small>

### BURGERS

<b>LE SMASH BURGER</b> <b>SIMPLE 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>SIMPLE 22,00€   DOUBLE 26,00€</b>
<small>BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS HOUSE BURGER (150 G), ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, GERKIN</small>
<b>BURGER CHICKEN CRISPY</b> <b>21,00€</b>
<small>POULET PANÉ CHAPELURE PANKO, SAUCE BURGER, PURÉE D'AVOCAT, PICKLES OIGNONS ROUGE &amp; CHEDDAR CHICKEN BREADED OF REGAIN, BURGER SAUCE, SMASHED AVOCADO, PICKLES RED ONION &amp; CHEDDAR</small>

### PLANCHES FROMAGES-CHARCUTERIES

<b>LE FROMAGE DU MOMENT</b> <b>7,00€</b>
<small>CHEESE OF THE DAY</small>
<b>ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES   5 FROMAGES</b> <b>19,00€   29,00€</b>
<small>ASSORTMENT OF 3 CHEESES   5 CHEESES BY LAURENT DUBOIS</small>
<b>ASSORTIMENT DE 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>

### ACCOMPAGNEMENTS

<b>ŒUF MOLLET BIO   BOLLED EGG</b> <b>2,00€</b>
<b>SALADE (ROMAINE, TRÉVISE, ROQUETTE)   SALAD</b> <b>5,00€</b>
<b>FRITES   FRENCH FRIES</b> <b>7,00€</b>
<b>PURÉE DE POMME DE TERRE BEURRE   MASH POTATOES</b> <b>8,00€</b>
<b>FRITES AU COMTÉ   COMTÉ CHEESE WITH FRENCH FRIES</b> <b>9,00€</b>
<b>POËLÉE DE CHAMPIGNONS   PAN-FRIED MUSHROOM</b> <b>10,00€</b>

### MENU ENFANT (AU CHOIX) | KIDS MENU -12 Ans

PÂTES JAMBON BEURRE | HAM BUTTER PASTA  
CHEESEBURGER FRITES | CHEESEBURGER FRENCH FRIES  
CROQUE JAMBON COMTÉ FRITES | TOASTED HAM AND CHEESE FRENCH FRIES  
NUGGETS DE POULET FRITES | CHICKEN NUGGETS/ FRENCH FRIES

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

18,00€

## LES BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES & SANS ALCOOL | COLD BEVERAGES & SOFT

JUS DE FRUITS BIO (25CL)	<b>8,00€</b>
(TOMATES, MULTIFRUITS, POMME, FRAISE, LICHI, ANANAS, MANGUE)	
JUS D'ORANGE FRAIS	<b>8,00€</b>
COCA ZERO, ORIGINAL (33CL)	<b>7,00€</b>
LIMONADE FRANÇAISE (33CL)	<b>7,00€</b>
FANTA (25CL)	<b>7,00€</b>
SMOOTHIE DU MOMENT	<b>12,00€</b>
FRESH   SPRITZ MARTINI   VIRGIN MOJITO	<b>12,00€</b>
FEVER-TREE TONIC (20CL)	<b>7,00€</b>
SUPPLÉMENT SIROP	<b>1,00€</b>
(FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, ROSE, FRAMBOISE OU VIOLETTE)	
THÉ GLACÉ DU MOMENT FAIT MAISON, SANS SUCRE AJOUTÉ (25CL)	<b>11,00€</b>

### EAUX | WATER

ABATILLES PLATE 33CL   75CL	<b>4,80€   6,80€</b>
ABATILLES GAZEUSE 33CL   75CL	<b>4,80€   6,80€</b>
CHATELDON	<b>9,00€</b>

### BIÈRES | BEERS

PRESSION DU MOMENT	<b>7,00€</b>	<b>12,00€</b>
--------------------	--------------	---------------

BIÈRE SANS ALCOOL (33CL)	<b>6,50€</b>
GINGER BEER (25CL)	<b>6,50€</b>

### COCKTAILS | COCKTAIL

GIN BULLES	<b>17,00€</b>
APÉROL SPRITZ ROYAL / SAINT-GERMAIN SPRITZ ROYAL / PORN-STAR MARTINI	<b>18,00€</b>
TI PUNCH	<b>8,50€</b>
PLANTEUR	<b>15,00€</b>
MOJITO	<b>16,00€</b>
NEGRONI   SANGRIA	<b>12,00€</b>
RICARD	<b>6,50€</b>
MARTINI BLANC	<b>9,00€</b>
KIR   KIR ROYAL	<b>9,00€   18,00€</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>
CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLAT	<b>9,00€</b>
VIN CHAUD HOT WINE	<b>7,00€</b>

### BOISSONS GOURMANDES | GOURMET DRINK

MOCHA	<b>12,00€</b>
CHOCOLAT VIENNOIS	<b>12,00€</b>
CAFÉ VIENNOIS	<b>12,00€</b>
CARAMEL MACCHIATO	<b>12,00€</b>

## LA CAVE À VIN

### VINS BLANCS | WHITE WINES

	16 CL	75CL
KEERK (VIN ARMÉNIEN) 2022	<b>8,00€</b>	<b>30,00€</b>
ANJOU BLANC « CHANT DU CHÊNE » (LOIRE) 2022	<b>9,00€</b>	<b>35,00€</b>
MÂCON-VILLAGES « NOS CINQ TERROIRS » (BOURGOGNE) 2022	<b>12,00€</b>	<b>45,00€</b>
SANCERRE « LES BELLES DAMES » (LOIRE) 2023	<b>13,00€</b>	<b>49,00€</b>
CHABLIS AOP « DOMAINE DE LA MANDELIÈRE » (BOURGOGNE) 2022	<b>15,00€</b>	<b>56,00€</b>
SAUTERNE AOP « CHÂTEAU-LANGE RÉGLAT » (BORDEAUX) 2015	<b>15,00€</b>	<b>56,00€</b>

### VINS ROSÉS | ROSE WINES

	16 CL	75 CL
CÔTE DE PROVENCE « DOMAINE LA GRAND' PIÈCE » (PROVENCE) 2023	<b>8,00€</b>	<b>30,00€</b>
GOLOSO « MAS PAYROLLE » (LANGUEDOC) 2023	<b>11,00€</b>	<b>42,00€</b>

### VINS ROUGES | RED WINES

	16 CL	75CL
TERROIR VOLCANIQUE « DOMAINE MIOLANNE » (CÔTE D'Auvergne) 2023	<b>11,00€</b>	<b>42,00€</b>
GRAVES « CHÂTEAU DE LA MAZEROLLE » (BORDEAUX) 2019	<b>12,00€</b>	<b>45,00€</b>
PIC SAINT LOUP « ESPRIT » (LANGUEDOC) 2022	<b>12,00€</b>	<b>45,00€</b>
CÔTES DU RHÔNE « DOMAINE DE VERQUIÈRE (VALLÉE DE RHÔNE) 2022	<b>12,00€</b>	<b>45,00€</b>
BOURGIGNE, PINOT NOIR   VINCENT BACHELET (BOURGOGNE) 2022	<b>15,00€</b>	<b>56,00€</b>

### EN PICHET | PITCHER

	25 CL	50CL
BLANC	<b>10,00€</b>	<b>18,00€</b>
ROSÉ	<b>10,00€</b>	<b>18,00€</b>
ROUGE	<b>10,00€</b>	<b>18,00€</b>

### LES BOUTEILLES D'EXCEPTIONS

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE SÉLECTION AUPRÈS DE NOS SERVEURS

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU  
CÔTE RÔTI  
CHÂTEAUNEUF DU PAPE  
SAINT ÉMILION

### CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

	14CL	BTL
BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT CONCORDIA	<b>16,00 €</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>