



REGINA

PARIS

Carte – All day dining 11h30 – 22h00

ENTREES | STARTERS

Salade bien-être, poire, aneth et graine de chia (Cé)(L)(Su) <i>Wellbeing salad, pear, dill, and chia seed</i>	22 €
Tomates anciennes, Halloumi grillé et condiment tomate (L)(Su) <i>Tomatoes variation, grilled Halloumi and tomato condiment</i>	20 €
Tartare de bœuf, huile de noisette et vieux comté (FC)(M)(O)(Su)(L) <i>Beef Tartare, hazelnut oil and aged comté cheese</i>	24 €
Salade de poulpe, légumes en deux façons et aioli revisité (M)(L)(C) <i>Octopus' salad, vegetables and restyled aioli</i>	22 €

PLATS | MAIN COURSES

Filet de Saint-Pierre, fraîcheur de petit-pois et émulsion coques (P)(Mo)(L)(S) <i>John Dory's fillet, green peas, and cockle foam</i>	32 €
Risotto chlorophylle, légumes verts de saison (L)(S) <i>Chlorophyll risotto, seasonal green vegetables</i>	28 €
Faux filet de bœuf Simmental, pommes de terre fondantes, échalotes et sauce béarnaise (L)(Su) <i>Simmental sirloin steak, meltingly soft potatoes, shallots and Bearnaise sauce</i>	38 €
Suprême de volaille, caviar d'aubergine au combava et minilégumes fondants (L) <i>Poultry supreme, Kaffir lime's eggplant dip and tender vegetables</i>	30 €
Filet de bar rôti, légumes de saison et condiment chimichurri (P)(L) <i>Seabass filet, seasonal vegetables and chimichurri condiment</i>	32 €

SNACKS | SNACKS

Club Sandwich poulet, salade ou pommes rustiques maison (G)(O)(L)(M) <i>Chicken club sandwich, green salad, or homemade country style potatoes</i>	28 €
Salade César poulet ou Tofu mariné au soja (G)(O)(L)(S)(Sé)(Su)(M)(Mo) <i>Chicken or Tofu Caesar salad</i>	26 €
Cheeseburger Régina, steak Black Angus bio, poivron confit, mayonnaise d'herbes (G)(O)(L)(M) provolone, buns au piment d'Espelette <i>Regina Cheeseburger, Organic Black Angus steak, confit peppers, provolone cheese, herbs mayonnaise, Espelette pepper buns</i>	32 €
Tempura de cabillaud pané à l'avoine bio, sauce Tartare, pommes rustiques maison (G)(O)(M) <i>Cod tempura breaded in organic oatmeal, Tartare sauce, homemade country style potatoes</i>	26 €
Linguine, sauce végétarienne (L)(Cé) <i>Linguini with vegetarian sauce</i>	18 €
Gaspacho du moment (G)(L)(M) <i>Seasonal cold soup</i>	16 €

ACCOMPAGNEMENTS | *SIDE DISHES*

Pommes rustiques maison <i>Homemade country style potatoes</i>	9 €
Salade verte (M) <i>Green salad</i>	8 €
Mix de légumes (Cé) <i>Mix vegetables</i>	12 €

FROMAGES | *CHEESES*

Sélection de nos trois fromages et miels (L) <i>Selection of our three cheeses and honeys</i>	22 €
--	------

DESSERTS | *SWEETS*

Glaces & sorbet (<i>Chocolat Guanaja, Praliné, Vanille bourbon, Fraise, Mangue, Pêche de vigne</i>) <i>Ice cream & sorbet (Guanaja chocolate, Praline, Bourbon Vanilla, Strawberry, Mango, Vineyard Peach)</i>	4 € le parfum
Toppings Chantilly, amandes effilées, chocolat, noix de coco, nutella, noisette, coulis de fruits, meringues, marshmallow, fruits frais <i>Whipped cream, flaked almond, chocolate, coconut, Nutella, fruits coulis, meringue, marshmallow, fresh fruits</i>	2.5 €
Fraicheur d'ananas et citron, sorbet de saison maison <i>Pineapple and lemon freshness, homemade seasonal sorbet</i>	18 €
Framboises à la vanille (G)(O)(L)(Fc) <i>Raspberries and vanilla</i>	14 €
Tarte Citron (G)(O)(L)(Fc) <i>Lemon tart</i>	14 €
Eclair au chocolat (G)(O)(L)(Fc) <i>Chocolate éclair</i>	14 €
Assiette de fruits rouges et chantilly vanille <i>Red fruits and vanilla whipped cream</i>	18 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS | *TO COMPLEMENT OUR MEAL*

NM	CHAMPAGNE	Gosset Extra Brut	21 €
2017	MOULIS	N°2 de Maucaillou	14 €
2020		Horizon de Bichot	11 €
2020	LES BEAUX-DE-PROVENCE	Château Dalmeran	15 €

Gluten/*Gluten* (G) – Œuf/*Egg* (O) – Lait/*Milk* (L) – Arachide/*Peanut* (A) – Fruit à coque/*Nut* (FC) – Soja/*Soy* (S) – Lupin/*Lupin* (Lu) – Sésame/*Sesame*(Sé)
Sulfites/*Sulphites* (Su) – Moutarde/*Mustard* (M) – Céleri/*Celery* (Cé) – Mollusque/*Mollusc* (Mo) – Crustacé/*Crustacean* (C) – Poisson/*Fish* (P)