

## DESSERTS | *SWEETS*

Baba maison aromatisé selon votre goût :

Classique

Negroni

Cosmopolitan

*Homemade Baba flavoured according to your taste:*

*Rum baba*

*Negroni baba*

*Cosmopolitan baba*

15 €

Baba sans alcool

*Virgin baba*

12 €

Salade de fruits

*Mixed fresh fruits salad*

12 €

Framboises à la vanille

*Raspberries and vanilla*

14 €

Tarte Citron

*Lemon tart*

14 €

Choco-Choc

*Chocolate tart*

14 €

Paris-Brest

*Paris-Brest*

14 €

## FROMAGES | *CHEESES*

Sélection de nos trois fromages et miels

*Selection of our three cheeses and honeys*

20 €



# REGINA

PARIS

☞ Carte ☛

*All day dining*

Merci de signaler à la commande toutes allergies alimentaires

Liste des allergènes disponible à la demande.

*Should you have any food allergies, kindly inform us before ordering*

*List of allergens available upon request*

# A la carte

## 11h30 – 22h00

---

### ENTREES | *STARTERS*

Salade bien-être, mousse d'avocat, grenade et noix  
*Wellbeing salad, avocado, pomegranate, and hazelnuts*  
20 €

Marbré de foie-gras, gelée de grenache et gariguettes. Condiment  
estragon-fraise  
*Marbled Foie-gras, red wine and strawberry jelly. Tarragon and strawberry  
condiment*  
24 €

Asperges vertes, tartare d'algues et œufs de caille  
*Green asparagus, seaweed, and quail eggs*  
20 €

Maquereau confit et cuit à la flamme, houmous fumée et artichauts  
barigoule  
*Candied and grilled mackerel, smoked hummus and Barigoule artichoke*  
20 €

Salade de poulpe à la gremolata  
*Gremolata octopus' salad*  
22 €

---

### SNACKS | *SNACKS*

Club Sandwich poulet, salade ou pommes rustiques maison  
*Chicken club sandwich, green salad, or homemade country style potatoes*  
26 €

Cheeseburger Régina, steak Black Angus bio, tomates confites,  
compotée de choux rouge, tomme de Savoie, roquette  
*Regina Cheeseburger, Organic Black Angus steak, roquette,  
red cabbage, confit tomato, Savoy tomme cheese.*  
32 €

Tempura de cabillaud pané à l'avoine bio,  
sauce Tartare, pommes rustiques maison  
*Cod tempura breaded in organic oatmeal, Tartare sauce,  
homemade country style potatoes*  
24 €

Linguine, sauce végétarienne  
*Linguini with vegetarian sauce*  
20 €

Gaspacho du moment  
*Seasonal cold soup*  
18 €

### PLATS | *MAIN COURSES*

Filet de Saint-Pierre, fraîcheur de petit-pois et émulsion coques  
*John Dory's fillet, green peas, and cockle foam*  
32 €

Risotto aux seiches et freekeh  
*Cuttlefish and freekeh risotto*  
28 €

Magret de canard aux cassis, betteraves et mousseline de navet  
boule d'or et coco  
*Blackcurrant duck breast fillet, beetroot and coconut and turnip  
mouseline*  
30 €

Filet d'agneau, aspergettes et champignons de saison  
*Lamb fillet, bath asparagus and seasonal mushrooms*  
32 €

---

### ACCOMPAGNEMENTS | *SIDE DISHES*

Pommes rustiques maison  
*Homemade country style potatoes*  
7 €

Salade verte  
*Green salad*  
6 €

Mix de légumes  
*Mix vegetables*  
6 €

Canard : origine France  
Steak haché : origine Ireland  
Volaille : origine Pologne  
Agneau : origine Royaume-Uni

*Duck: origin France  
Beef: origin Ireland  
Poultry: origin Poland  
Lamb: origin UK*