

Vins au verre *Wines by the glass*

Champagne 15cl

NM	Bollinger Special Cuvée	23€
NM	Bollinger Rosé	25€

Vins Blancs *White Wines* 15cl

NM	SANCERRE Château de Thauvenay	13€
2016	MONTAGNY 1^{ER} CRU Domaine Chanson	15€

Vins Rouges *Red Wines* 15cl

2014	SANTENAY Domaine Chanson	15€
2011	HAUT MEDOC Château de Cantemerle « Les Allées de Cantemerle »	13€
NM	SAUMUR Domaine Langlois-Château « Clos Saint Florent »	11€

Notre carte des vins et champagnes est disponible sur demande

Our wines and champagne list is available upon request

Apéritifs 4cl

Campari, Pastis, Martini Rubino ou Ambrato	15€
Porto Blanc, Rouge	13€

Cocktails signatures *Signature cocktails*

Short drinks 12cl 19€

FIREQUILA Téquila, Cointreau, Firewater, citron

REGARD D'UN SOIR Monkey Shoulder, Sirop de Vanille, Lime

PYRAMIDES Alkkemist Gin, Sirop de Safran, citron

Long drinks 17cl 21€

1898

Gin Tanqueray, Saint Raphaël, Campari, Ginger beer

SOUVENIR DES ILES

Rhum Plantation ananas, Bitter, jus de mangue, jus d'ananas et pêche, lime

RIVOLI SUNSET

Nikka Coffey Gin, Martini Fiero, Ginger beer

Champagne cocktails 15cl 22€

LE REGINA

Amaretto, jus de Canneberge, Champagne

SOHO

Jus de fraise, litchi, Champagne

CHAMBORD 75

Hendrick's Gin, Liqueur de Chambord, Champagne

Sans alcool 20 cl 14€

RED LIPS

Sirop de vanille, jus de pêche, jus de fraise, jus de cranberry

FLOWER POWER

Sirop de fleur de sureau, Tonic Ginger Ale, menthe, citron

Bières 33 cl

1664 Kronenbourg 9€

Carlsberg 9€

Cocktails classiques *Classic cocktails*

Short drinks 12cl 19€

OLD FASHIONED Angostura Bitter, sucre, whisky, soda

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, jus de canneberge, lime

DRY MARTINI Gin ou vodka, Martini Dry, olives ou citron

NEGRONI Gin, Martini Rouge, Campari

MANHATTAN BOURBON Martini Rouge & Dry, Angostura

Long drinks 17 cl 21€

AMERICANO Campari, Martini rouge, soda

TOM COLLINS Gin, citron, sucre de canne, soda

MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, citron, Angostura

DARK & STORMY Rhum ambré, Ginger Beer, citron vert

SINGAPORE SLING Gin, Bénédictine, citron, Cherry Herring,
sirop de grenadine, soda

Cocktails Champagne 15 cl 22€

MAVERICK MARTINI Vodka vanille, agave, Passoa, Champagne

FRENCH 75 Sirop de canne, gin, jus de citron, Champagne

BELLINI'S Purée de pêche, liqueur de pêche, Champagne

After dinner 10-15cl 19€

EXPRESSO MARTINI Vodka, sirop de sucre, café, liqueur de café **BNB** Cognac, Bénédictine

WHITE RUSSIAN Vodka, liqueur de café, crème fraîche

GRASSHOPPER Get27, liqueur de cacao blanc, crème fraîche

ALEXANDER Gin, liqueur de cacao, crème fraîche, blanc d'œuf,
noix de muscade

HOT BLAZER Rhum Plantation Pineapple, Maraschino Luxardo,
Cointreau

Blended Whiskies 4cl

Ecosse Scotland

Monkey Shoulder, Famous Grouse	17€
Chivas Regal, Johnnie Walker Black Label	19€
Johnnie Walker Gold Label	25€

Japon Japan

Hibiki	19€
Kirin Fuji Sanroku	21€
Nikka Coffey Malt	23€

Canada

Canadian Club	17€
Crown Royal	21€

Bourbon whiskey 4cl

Jack Daniel's – Tennessee Whiskey	19€
Maker's Mark	19€
Hudson Baby Bourbon	23€
Blanton's	25€

Spiritueux *Spirits* 4cl

Armagnac

Laubade	21€
Saint-Christeau 1960	59€

Cachaca

Leblon	19€
--------	-----

Calvados

Lecompte 12 ans	19€
-----------------	-----

Cognac

Hennessy Fine Cognac	19€
Rémy Martin VSOP	21€
Pierre Ferrand 1840	23€
Rémy Martin XO	56€
Hennessy Paradis	115€

Gin

Tanqueray, Bombay Sapphire	17€
Hendrick's, Monkey 47, Mare	19€
Tanqueray Ten, Nikka, Sipsmith Sloe Gin	21€

Grappa

Po di Moscato, Sarpa di Poli	19€
------------------------------	-----

Liqueurs

17€

Amaretto di Saronno, Bailey's, Bénédictine, Chambord, Cointreau, Drambuie, Fernet Branca, Get 27, Get 31, Grand Marnier, Chartreuse Verte, Kalhùà, Marasquin, Sambuca, Limoncello Villa Massa, Saint-Germain, Southern Comfort

Rhum

Bacardi 4 ans	17€
Mount Gay Silver, Angostura 1919, Plantation Pineapple	19€
Bally 7 ans	21€

Mezcal

Mezcal del Maguey Vida	21€
------------------------	-----

Tequila

José Cuervo Especial Reposado	22€
Patron Silver	21€
José Cuervo Especial Silver	19€

Vodka

Absolut, Ketel One	17€
Grey Goose, Belvedere, Tito's	19€

Rafraichissements *Soft drinks*

Eau : Evian, Badoit – 1l	10€
Jus frais pressés : Orange, pamplemousse – 20 cl	9€
Jus de fruits : pomme, fraise, tomate - 25 cl	9€
Nectar: kiwi, pêche, abricot – 25 cl	9€
Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero – 33cl	9€
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Ale – 20 cl	9€

Boissons chaudes *Hot drinks*

Expresso <i>espresso</i>	7€
Café américain <i>black coffee</i>	7€
Cappuccino	8€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	10€

Sélection de thés *Selection of teas*

Thé Noir *Black tea* Darjeeling Mahalderam, Roi de Sicile 12€

Thé Vert *Green tea* Jasmin Chung Hao, Sencha bio 12€

Thé Fumé *Smoked tea* Goût Russe, Lapsang Souchong 12€

Thé blanc *White tea* Thé d'Anji aux myrtilles 12€

Tisanes *Flowers and herbal infusions*

Rose et romarin *Rose petals and rosemary* 12€

Immortelle *Strawflower* 12€

Verveine et hibiscus *Verbena and hibiscus* 12€

Aubier de Tilleul bio *Organic linden wood* 12€

Rooibos à l'orange et cannelle *Orange-cinnamon scented Rooibos* 12€

Camomille *Chamomile* 12€

A la carte 12am – 10h00pm

PREPARATIONS FROIDES | *COLD DISHES*

Saumon confit, crème d'Isigny au combawa, salade fraîcheur iodée <i>Salmon confit, combawa-scented Isigny cream, green salad and honey-citrus vinaigrette</i>	24€
Salade bien-être au quinoa et légumineuses, mousse feta et vinaigrette à la grenade <i>Wellbeing salad, with quinoa, vegetables, light mousse of feta cheese, pomegranate vinaigrette</i>	18€
Burrata et figue fraîche, crème balsamique à l'ail noir et croustillant cacao poivre <i>Burrata, sliced fresh fig, balsamic cream with black garlic and pepper cocoa crunch</i>	22€
Salade César au poulet, tofu fumé ou au saumon confit <i>Classic, smoked tofu or with salmon Caesar Salad</i>	24€
Tarte feuilletée au champignons relevée au gingembre <i>Savoury flaky pie with mushrooms and ginger</i>	18€

PLATS CHAUDS | *WARM CONCOCTIONS*

Soupe aux parfums de saison <i>Seasonal soup</i>	14€
Plat du jour à l'inspiration du Chef <i>Dish of the day by our Chef</i>	27€
Cabillaud cuit à basse température, petit épeautre, brocolini et émulsion de noisettes torréfiées <i>Slow-cooked cod, spelt, small broccoli, hazelnut emulsion</i>	30€
Volaille fermière et son jus corsé, sarrasin et mini légumes <i>Free range chicken and its jus, risotto of grilled buckwheat and mini vegetables</i>	26€
Cheeseburger Régina avec pain classique ou sans gluten Steak Charolais 180 gr, roquette, mayonnaise, pétale de tomate confit, Compotée d'oignon, Comté, moutarde à l'ancienne, salade verte <i>Regina Cheeseburger (gluten free bun on demand)</i> <i>Charolais steak 180 gr, roquette, mayonnaise, confit tomato, onion compote,</i> <i>Comté cheese, traditional mustard, green salad</i>	32€
Croque-monsieur à la truffe, mini champignons et salade verte <i>Croque-monsieur with truffles, mini mushrooms, green salad</i>	24€
Fish & Chips de cabillaud pané à l'avoine bio, crème d'ail, frites maison <i>Cod fish and chips breaded in organic oatmeal, garlic sauce, homemade French fries</i>	22€

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

Frites maison ou Salade verte 6€
Homemade French fries or green salad

DESSERTS | SWEETS

Crèmeux glacé aux fleurs de sureau, hibiscus, basilic rouge et son nid d'abeille 12€
Flowers icecream, hibiscus, red basil and honey tuile

Tarte aux figues, crème légère, thé vert 14€
Fig pie, light cream, green tea

Soufflé maison au chocolat Guanaja 70% (16' de cuisson) 12€
Our chocolate soufflé Guanaja 70% (16' cooking time)

Cake du jour (la part) 6€
Slice of cake

Salade de fruits 10€
Mixed fresh fruits salad

Assortiment de fruits rouges 18€
Red fruits selection

FROMAGES | CHEESES

Comté, Miel de bruyères des Landes 14€
Comté (cow milk), heather honey

Fleur de Sologne, Miel de romarin du Languedoc 14€
Fleur de Sologne (goat milk), rosemary honey

Roquefort Carles, Miel de châtaigner de Lozère 15€
Roquefort Carles (ewe milk), chestnut honey

Origine de la viande bovine : Irlande
Merci de signaler à la commande toutes allergies alimentaires
Should you have any food allergies, kindly inform us before ordering
Liste des allergènes disponible à la demande. *List of allergens available upon request*