



REGINA

PARIS

Carte – All day dining 11h30 – 22h00

**ENTREES | STARTERS**

Déclinaisons de betteraves, hibiscus et crème de mûres (L)(Su) <i>Beetroot variation, hibiscus and blackberry cream</i>	20 €
Ceviche de daurade, patate douce, vinaigre de mangue et pickles de butternut (P)(Su) <i>Seabream ceviche, sweet potatoes, mango vinegar and butternut pickles</i>	22 €
Pâté en croute maison, pleurotes et cardamome, salade d'herbe et vinaigrette champignons (M)(O)(Su)(L)(G) <i>Homemade French pie, herbs salad and mushroom vinaigrette sauce</i>	20 €
Cromesquis d'escargots en persillade et déclinaison de maïs (Mo)(L)(O)(G)(Su) <i>Snail cromesquis et corn variation</i>	22 €

**PLATS | MAIN COURSES**

Truite cuite à l'unilatéral, spaghetti à l'encre de seiche, salicorne et crémeux de choux-fleurs (P)(Mo)(L)(S)(C)(Su)(O) <i>One-side cooked trout, squid ink spaghetti, sea asparagus and cauliflower mousseline</i>	32 €
Risotto aux potimarrons, palets de butternuts aux épices et châtaigne rôtie (L)(Su) <i>Red kuri squash risotto, spiced butternut, and roasted chestnut</i>	28 €
Quasi de veau blanc du Piémont, cuit et crus de légumes, jus de veau acidulé et caramel aux légumes (L)(G)(Cé) <i>Piemont rump of veal, raw and cooked vegetables, sour veal juice and vegetables caramel</i>	34 €
Noix d'entrecôte Angus et déclinaison de choux rouge fumé (L)(G)(Su) <i>Rib steak and smoked red cabbage</i>	38 €
Skrei nacré, déclinaison de cocos de Paimpol et bisque de homard (P)(L)(C)(G)(Su)(So) <i>Cod filet, coco de Paimpol beans, and lobster bisque</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, confit d'oignon, mayonnaise au miso (G)(O)(L)(M)(So)(S)(Su) pickles de shiitakés, abondance, buns aux oignons caramélisés <i>Regina Cheeseburger, Organic Black Angus steak, confit onions, abundance cheese, miso mayonnaise, shiitake pickles caramelized onions buns</i>	34 €
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 €
Soupe du moment (G)(L)(M) <i>Seasonal cold soup</i>	18 €

Steak haché : origine Ireland / Minced beef: origin Ireland - - Bœuf : Argentine / Beef: Argentina  
Volaille : origine Pologne / Poultry: origin Poland - - Veau : Italie / Veal : Italia  
Prix net, service compris – Net prices, service included

## 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 €
Riz <i>Rice</i>	10 €

## FROMAGES | *CHEESES*

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

## DESSERTS | *SWEETS*

Figue pochée au vin rouge, sorbet figue et biscuit à la mélasse (G)(O)(L)(Su) <i>Red wine poached fig, fig sorbet and black treacle biscuit</i>	18 €
L'Irrésistible Guanaja et vanille (L)(O)(G) <i>Molten chocolate cake and vanilla ice cream</i>	18 €
Saint-Honoré (G)(O)(L)(Fc) <i>Saint-Honoré</i>	14 €
Paris-Brest (G)(O)(L)(Fc) <i>Paris-Brest</i>	14 €

### POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS | *TO COMPLEMENT OUR MEAL*

NM	<b>CHAMPAGNE</b>	Gosset Extra Brut	22 €
2017	<b>MOULIS</b>	N°2 de Maucaillou	15 €
2020	<b>VIN DE FRANCE</b>	Horizon de Bichot	12 €
2020	<b>LES BEAUX-DE-PROVENCE</b>	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)

Steak haché : origine Ireland / *Minced beef: origin Ireland* - - Bœuf : Argentine / *Beef: Argentina*  
Volaille : origine Pologne / *Poultry: origin Poland* - - Veau : Italie / *Veal : Italia*  
Prix net, service compris – *Net prices, service included*