



REGINA

PARIS

LA CUISINE DE GRAND-MÈRE

CHEZ SUZY

REVISITÉE AVEC TENDRESSE



REGINA

PARIS

LA CUISINE DE GRAND-MÈRE

CHEZ SUZY

REVISITÉE AVEC TENDRESSE

MENUS

Valables sur notre sélection – Available on our set menu selection

Entrée – Plat ou Plat – Dessert	Entrée – Plat – Dessert
Starter – Main course or Main course – Dessert	Starter – Main course – Dessert
42€	54€

ENTRÉES

Velouté de mamie	12€
Grandma's velouté	
Tomates anciennes de plein champ et crème de burrata	14€
Heirloom field-grown tomatoes and burrata cream	
Blanc-manger de fenouil et aneth	15€
Fennel and dill blancmange	
Royale de courgettes, basilic et pignons de pin	16€
Zucchini royale, basil and pine nuts	
Moules françaises de Bouchot en vinaigrette et pommes paille	16€
French Bouchot mussels with vinaigrette and straw potatoes	
Salade niçoise	18€
Niçoise salad : Iceberg lettuce, cherry tomatoes, green beans, and crispy baby potatoes	

PLATS

Beignets de fleurs de courgettes et purée de courgettes	34€
Zucchini flower fritters and zucchini purée	
Salade niçoise	30€
Niçoise salad : Iceberg lettuce, cherry tomatoes, green beans, and crispy baby potatoes	
Lotte, artichauts barigoule, sauce bonne-femme au citron confit	36€
Monkfish, barigoule artichokes and preserved lemon sauce	
Bouillabaisse aux poissons de roche et sauce rouille	38€
Bouillabaisse with Mediterranean rockfish and rouille sauce	
Saumon Bömlo, petits pois au basilic, fumet de poisson aux œufs de saumon	32€
Bömlo salmon, basil peas and fish stock with salmon roe	
Tartare de bœuf Limousin, frites et salade	34€
Limousin beef tartare, French fries and salad	
Côte de veau française, gnocchi aux algues bretonnes, sabayon au beurre noisette	42€
French veal chop, Breton seaweed gnocchi and brown butter sabayon	
Filet de bœuf Limousin, aubergine confite, poivrons grillés, jus court	48€
Limousin beef fillet, confit eggplant, grilled peppers and rich jus	
Qu'est ce qu'on mange Suzy ?	32€
Suzy, what's the daily special ?	

GARNITURES 6€

Salade romaine	Légumes de saison	Frites
Romaine lettuce salad	Seasonal vegetables	French fries

DESSERTS

Mille-feuille et noisettes caramélisées	15€	Chocolat & orange	16€
Mille-feuille with caramelized hazelnuts		Chocolate and orange	
Meringue croquante à la rhubarbe	14€	Glaces et sorbets maison (3 parfums)	12€
et aux griottes		Homemade ice creams and sorbets (3 flavors)	
Crispy meringue with rhubarb and morello cherries		Tartelette framboise-passion	15€
		Raspberry and passionfruit tart	

Prix nets en euros, service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande
Origine : Bœuf France, Veau France



Net prices in euros, all taxes includes, service included
The list of allergens is available on request
Origin: Beef France, Veal France

Prix nets en euros, service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande
Origine : Bœuf France, Veau France



Net prices in euros, all taxes includes, service included
The list of allergens is available on request
Origin: Beef France, Veal France