



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
Starter – Main course or Main course – Dessert
42€

Entrée – Plat – Dessert
Starter – Main course – Dessert
54€

ENTRÉES

Velouté de mamie  12€
Grandma's velouté

Cassolette d'escargots de Bourgogne en persillade 15€
Burgundy snails casserole, garlic and parsley

Huitres d'Utah Beach n°3 – 6 pièces 16€
Utah Beach oysters n°3 – 6 pieces

Quenelles de langoustines, tombée d'épinards et bisque 16€
Langoustine quenelle, wilted spinach and bisque

Œuf mollet, duxelles de champignons et lardons  14€
Soft-boiled egg, mushroom duxelles and bacon

Artichaut et foie gras de canard, sauce gribiche 20€
Artichoke and duck foie gras, gribiche sauce

Prix nets en euros, service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande
Origine : Boeuf France, Veau France, Canard France, Porc Belgique



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

PLATS

Œuf parfait, figues, champignons sautés et chèvre frais  30€
Perfect egg, figs and sautéed mushrooms, goat cheese

Le Bel avocat cocktail, gambas et tourteau 34€
Avocado cocktail, prawns and crab

Lieu jaune sauvage, céleri confit, fumet de poisson au vin rouge 36€
Wild pollock, confit celeriac and red wine fish fumet

Sole meunière, chou-fleur rôti et tuile de parmesan 60€
Dover sole, roasted cauliflower and Parmesan tuile

Saumon Bômlo, brocoletti, purée de brocoli, amande, sauce bonne femme 32€
Bômlo salmon, brocoletti, broccoli purée, almond and bonne femme sauce

Filet de bœuf Limousine, oignons confits et caramélisés, sauce gastrique aux oignons grelots 48€
Limousin beef tenderloin, confit and caramelized onions, baby onion gastrique

Côte de veau blanc français, purée de pomme de terre, poêlée de champignons, jus de viande 42€
French milk-fed veal chop, potato purée, sautéed mushrooms, reduced veal jus

Bœuf carottes  34€
Beef and carrots stew

Qu'est ce qu'on mange Suzy ?  32€
Suzy, what's the daily special ?

GARNITURES 6€

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes

Légumes de saison
Seasonal vegetables

Frites
French fries

DESSERTS

Crêpes Suzy 16€ Crumble chocolat, glace à l'orange 15€
Flambéed crêpes with Grand Marnier Chocolate crumble, orange ice cream

Tarte tatin  14€ Crème caramel  12€
Classic French caramelized apple tart Silky vanilla flan with caramel sauce

Ananas rôti, glace ananas et mousse vanille 15€
Roasted pineapple, pineapple ice cream and vanilla mousse

Prix nets en euros, service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande
Origine : Boeuf France, Veau France, Canard France, Porc Belgique



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