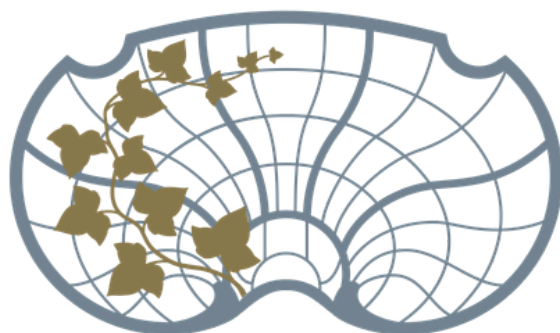




REGINA

HÔTEL

LOUVRE PARIS



Menu d'étage *In Room Menu*

Veuillez contacter le personnel de service pour toutes questions sur les allergènes
Should you have any questions with regards to food allergens, kindly contact the service team

PETIT DÉJEUNER | *BREAKFAST*

De 7h00 à 11h30

From 7.00 am to 11.30 am

CONTINENTAL 29 €

Boisson chaude – *Hot beverage*

Jus de fruits frais – *Freshly made juices*

Assortiment de pains et viennoiseries – *Assortment of breads and bakery, with butter and jam*

Yaourt nature, maigre ou aux fruits – *Natural yoghurt, fat free or with fruits*

COMPLET 39 €

Petit-déjeuner continental – *Continental breakfast*

+

Choix d'oeuf préparé à la commande et deux "dégustations salés" à la demande

*choice of egg preparation "à la minute" according to your liking and
two "salty bites" upon request.*

Les œufs sont servis avec deux garnitures de votre choix : bacon, emmental, jambon blanc, tomate,
oignon, champignons, herbes.

Eggs are served with two garnishes: bacon, Emmental, cured ham, tomato, onion, mushrooms, herbs.

PETIT DÉJEUNER SANS GLUTEN SUR DEMANDE *GLUTEN-FREE BREAKFAST UPON REQUEST*

PETIT DÉJEUNER ENFANT 26 €

(Enfant de six à douze ans)

(Children from six to twelve years old)

PETIT DÉJEUNER | *BREAKFAST*
"A LA CARTE"

De 7h00 à 11h30
From 7.00 am to 11.30 am

BOISSONS CHAUDES | *HOT DRINKS*

Expresso	8 €
<i>Espresso</i>	
Café Américain	9 €
<i>American coffee</i>	
Double expresso	9 €
<i>Double espresso</i>	
Chocolat chaud	14 €
<i>Hot chocolate</i>	
Cappuccino	10 €
<i>Cappuccino</i>	
Verre de lait	9 €
<i>Glass of milk</i>	
Sélection de thés, infusions	14 €
<i>Teas and herbal teas selection</i>	

JUS FRAIS | *FRESH JUICES*

Orange, pamplemousse, detox	14 €
<i>Orange, grapefruit, detox</i>	

FRUITS FRAIS | *FRESH FRUITS*

Salade de fruits frais	14 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Salade de suprêmes d'agrumes (orange, pamplemousse)	10 €
<i>Fresh citrus fruit salad (orange, grapefruit)</i>	
Assortiment de fruits rouges	18 €
<i>Red fruits selection</i>	
Fruit entier	4 €
<i>Whole fruit</i>	

CÉRÉALES BIO | *ORGANIC CEREALS*

Corn-flakes bio, Granola gourmand bio, Croustillant aux fruits bio, Granola noix & graines bio ou Muesli sans gluten bio <i>Organic cornflakes, organic granola, organic red fruits crunchy, organic nuts & seeds granola or organic gluten-free muesli</i>	8 €
Porridge <i>Porridge</i>	8 €

ASSORTIMENT PAINS & VIENNOISERIES *BREAD & BAKERIES ASSORTMENT*

Trio de pancakes, sirop d'érable et fruits rouges <i>Assortment of pancakes, maple syrup and red berries</i>	18 €
Sélection de pains, et viennoiseries <i>Selection of breads and bakeries with butter and jams</i>	12 €
Corbeille de pain et viennoiseries sans gluten <i>Gluten free bread and bakeries assortment</i>	12 €
Brioche façon pain perdu <i>French toast</i>	18 €

CREMERIE | *DAIRY PRODUCTS*

Yaourt nature, maigre ou aux fruits <i>Natural yoghurt, fat free or with fruits</i>	6 €
--	-----

OEUFS | *EGGS*

Œuf dur, à la coque, poché, au plat, brouillés <i>Hard-boiled, boiled, poached, fried, scrambled</i>	14 €
Omelette <i>Omelette</i>	14 €

Les œufs sont servis avec deux garnitures de votre choix : bacon, emmental, jambon blanc, tomate,
oignon, champignons, herbes.

Eggs are served with two garnishes: bacon, Emmental, ham, tomato, onion, mushrooms, herbs.

DEGUSTATIONS SALEES | *SALTY BITES*

Prix par article (*price per item*)

Saumon, jambon blanc, fromage <i>Salmon, ham, cheese selection</i>	6 €
Champignons, bacon, saucisses de volaille <i>Mushrooms, bacon, chicken sausages</i>	6 €

MENU A LA CARTE servi en chambre
A LA CARTE MENU served in your room

*L'ensemble de la carte restaurant est aussi disponible sur demande
The whole restaurant menu is also available on request*

De 11h00 à 23h00

From 11.00 am to 11.00 pm

Entrées | *Starters*

Salade César poulet <i>Caesar salad chicken</i>	34 €
Assiette de saumon fumé et crème citronnée <i>Smoked salmon and lemony cream</i>	26 €
Houmous au zaatar et huile de sésame, pain pita <i>Za'atar flavoured hummus, sesame oil and pita bread</i>	18 €
La traditionnelle soupe à l'oignon <i>The traditional onion soup</i>	22 €
Velouté du moment <i>Seasonal soup</i>	16 €
6 escargots gros de Bourgogne en persillade <i>6 parsley and garlic Burgundy snails</i>	16 €
Huîtres d'Utah Beach n°3 – 6 pièces <i>Utah Beach oysters n°3 – 6 pieces</i>	16 €

Plats | *Main courses*

Filet de boeuf Limousine et une garniture au choix <i>Beef filet Limousine and one side dish of your choice</i>	48 €
Poisson ou viande du moment et une garniture au choix <i>Fish or meat of the day and one side dish of your choice</i>	36 €
Linguine, sauce bolognaise, pesto ou napolitaine et parmesan <i>Bolognese, pesto or neapolitan sauce linguine and parmesan</i>	24 €
Club Sandwich poulet et une garniture au choix <i>Chicken club sandwich and one side dish of your choice</i>	30 €
Cheeseburger Régina, steak Limousine 180gr et une garniture au choix <i>Cheeseburger, Limousine steak 180 gr and one side dish of your choice</i>	36 €
Pizza margarita bio - <i>Organic Margherita pizza</i>	22 €
Supplément : champignons, tomates cerises, jambon blanc ou poulet <i>Extra: mushrooms, cherry tomato, ham or chicken</i>	4 €

Garniture additionnelle | *Extra side dishes*

Frites 10 €
French fries

Salade romaine 10 €
Romaine lettuce

Purée de pomme de terre 10 €
Mashed potatoes

Fromages | *Cheeses*

Sélection de nos trois fromages affinés 15 €
Selection of three cheeses

Desserts | *Sweets*

Crème caramel 12 €
Silky vanilla flan with caramel sauce

Crumble chocolat, glace à l'orange 15 €
Chocolate crumble, orange ice cream

Salade de fruits 16 €
Fruit salad

Tartelette chocolat 15 €
Chocolate tart

Carte de nuit

Night menu

De 23h00 à 07h00

From 11.00 pm to 7.00 am

Entrées | *Starters*

Velouté du moment 16 €
Seasonal soup

Salade César poulet 34 €
Chicken Caesar salad

Assiette de saumon fumé et crème citronnée 26 €
Smoked salmon and lemony cream

Plats | *Main courses*

Linguine à la véritable bolognaise 24 €
Linguine and bolognese sauce

Pavé de saumon, légumes du jour, sauce vierge 34 €
Salmon, seasonal vegetables, virgin sauce

Suprême de volaille, pommes de terre grenailles, jus de volaille 32 €
Chicken breast with mashed potatoes and poultry juice

Fromages | *Cheeses*

Sélection de nos trois fromages affinés 15 €
Selection of our three cheeses

Desserts | *Sweets*

Crème caramel 12 €
Silky vanilla flan with caramel sauce

Tarte au caramel beurre salé 16 €
Salted caramel tart

Salade de fruits frais 16 €
Fresh fruits salad

CARTE DES VINS

WINE LIST

Champagne à la coupe | *Champagne by the glass*

12 cL

Champagne Philipponnat - Réserve perpétuelle brut

25 €

Champagne Pannier - Rosé

25 €

Vins blancs | White wines by the glass

15 cL

Vallée de la Loire

Sancerre - *Domaine Fournier*

2024

16€

Bourgogne

Chablis - *Domaine William Fèvre*

2022

14 €

Bordeaux

Bordeaux - *Château Marjosse*

2024

14 €

Vins rouges | Red wines by the glass

Bordeaux

Margaux - *Aurore de Dauzac*

2019

18 €

Bourgogne

Mercury - "Vieilles vignes" - *Domaine Faiveley*

2023

16 €

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône village - *Domaine F&O Mousset*

2021

14€

Vins rosés | Rosés wines by the glass

Provence

Côtes de Provence - Cuvée Le Fort - *Château Malherbe*

2025

16 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly

SERVICE EN CHAMBRE + 9 € - COMPOSEZ LE 7784 / ROOM SERVICE CHARGE + 9 € - DIAL 7784

Champagne | *Champagne*

75 cL

Brut

Philipponnat - Royale Réserve brut	140 €
Joseph Perrier - Blanc de Blancs	220 €
Moët et Chandon - Imperial brut	140 €

Brut Millésimé

Moët et Chandon vintage - 2015	220 €
Joseph Perrier - Cuvée Josephine - 2014	295 €
Jean Michel - Les Neufs Arpents - 2017	200 €

Rosé

Pannier - Brut rosé	149 €
Veuve Clicquot Rosé	150 €
Henriot Rosé	165 €

Brut Rosé Millésimé

Moët et Chandon vintage rosé - 2015	250 €
Veuve Clicquot - 2008	315 €

Vins Blancs | *White Wines*

75 cL

Loire

Pouilly-fumé <i>Château de Tracy</i> - 2022	65 €
---	------

Bourgogne

Chablis <i>Domaine William Fèvre</i> 2022	65 €
---	------

Vallée du Rhône

Condrieu <i>Alain Jaume "La Butte d'Or"</i> - 2020	86 €
--	------

Bordeaux

Pessac-Léognan <i>Lagrange Martillac</i> - 2022	85 €
Bordeaux - <i>Château Marjosse</i> - 2024	65 €

Argentine

Terrazas de los Andes - Chardonnay - 2022	72 €
---	------

Vins Rouges | *Red Wines*

75 cL

Bordeaux

Saint-Julien Les fiefs de Lagrange 2021	84 €
Haut-Médoc N°2 de Citran - 2014	75 €
Pauillac Chateau Bellegrave - 2017	72 €
Moulis en Medoc Chateau Malmaison- 2016	90 €

Bourgogne

Mercurey Faiveley Vieilles vignes - 2023	85 €
--	------

Alsace

Alsace Pinot Noir Mure "Argiles rouges" - 2021	85 €
--	------

Vallée du Rhône

Cornas Jean-Luc Colombo "La Louvée" - 2014	135 €
Côtes du Rhône Domaine F&O Mousset- 2021	65 €

Argentine

Terrazas de los Andes Malbec- 2021	72 €
------------------------------------	------

Vins Rosés | *Rosés Wines*

Côtes de Provence - Cuvée Le Fort - Château Malherbe 2025	75 €
---	------

Notre carte des vins complète est disponible sur demande

Our complete wine list is available on request

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly