



REGINA

HÔTEL

LOUVRE PARIS



Menu d'étage
In Room Menu

Veillez 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'œuf 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)

(Child from six to twelve years old) 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*

Espresso	8 €
<i>Espresso</i>	
Café Américain	9 €
<i>American coffee</i>	
Double espresso	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 CEREALST*

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 ou gambas <i>Caesar salad chicken or prawns</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 €
Cuisses de grenouilles en persillade <i>Frog legs, parsley and garlic</i>	20 €

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*

Pommes rustiques maison <i>Homemade country style potatoes</i>	10 €
Salade verte <i>Green salad</i>	10 €
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	10 €
Riz pilaf <i>Pilaw rice</i>	10 €

Fromages | *Cheeses*

Sélection de nos trois fromages affinés <i>Selection of three cheeses</i>	15 €
--	------

Desserts | *Sweets*

Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Vanilla crème brûlée</i>	14 €
Crème au chocolat grand cru 70%, madeleine <i>Chocolate pudding grand cru 70%, madeleine</i>	14 €
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	16 €
La Tarte du Jour <i>The daily tart</i>	14 €

Carte de nuit

Night menu

De 23h00 à 07h00

From 11.00 pm to 7.00 am

Entrées | *Starters*

Velouté du moment <i>Seasonal soup</i>	16 €
Salade César poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	34 €
Assiette de saumon fumé et crème citronnée <i>Smoked salmon and lemony cream</i>	26 €

Plats | *Main courses*

Linguine à la véritable bolognaise <i>Linguine and bolognese sauce</i>	24 €
Queue de lotte, légumes du jour et sauce vierge <i>Monkfish, seasonal vegetables and virgin sauce</i>	36 €
Suprême de volaille façon chasseur, riz pilaf <i>Chicken breast with mushrooms and tomato sauce, pilaw rice</i>	36 €

Fromages | *Cheeses*

Sélection de nos trois fromages affinés <i>Selection of our three cheeses</i>	15 €
--	------

Desserts | *Sweets*

Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Vanilla crème brûlée</i>	14 €
Crème au chocolat grand cru 70%, madeleine <i>Chocolate pudding grand cru 70%, madeleine</i>	14 €
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	16 €

CARTE DES VINS

WINE LIST

Champagne à la coupe | *Champagne by the glass* 12 cL

Philipponnat - Royale Réserve brut 25 €

Pannier - Rosé 25 €

Vins blancs | White wines 15 cL

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône - Clos du Caillou 2022 14€

Bourgogne

Chablis - "Saint Martin" - Domaine Laroche 2022 20 €

Bordeaux

Pessac Leognan - Château Lagrave Martillac 2022 20 €

Vins rouges | Red wines

Bordeaux

Moulis - n°2 de Maucaillou 2017 18 €

Alsace

Alsace Pinot Noir - Domaine Muré - "Argiles rouges" 2023 17 €

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône - Coudoulet du Château de Beaucastel 2021 20€

Vins rosés | Rosés wines

Provence

Côteaux d'Aix en Provence - Domaine de la Brillane 2023 18 €

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 + 8 € - COMPOSEZ LE 7784 / ROOM SERVICE CHARGE + 8 € - DIAL 7784

Champagne | *Champagne*

75 cL

Brut

Philipponnat - Royale Réserve brut	140 €
Joseph Perrier - Blanc de Blancs	220 €

Brut Millésimé

Moët et Chandon vintage - 2015	220 €
Joseph Perrier - Cuvée Josephine - 2014	295 €

Rosé

Pannier - Brut rosé	150 €
Veuve Clicquot Rosé	190 €
Bollinger Spécial Cuvée Rosé	210 €

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 "Mademoiselle T" - 2022</i>	95 €
--	------

Bourgogne

Chablis "Saint Martin" <i>Domaine Laroche 2022</i>	100 €
Bouzeron - <i>Domaine Dujardin - 2021</i>	70 €

Vallée du Rhône

Condrieu <i>Alain Jaume "La Butte d'Or" - 2020</i>	175 €
Côtes du Rhône - <i>Clos du Caillou 2022</i>	70 €

Bordeaux

Pessac-Léognan <i>Lagrange Martillac - 2022</i>	100 €
Bordeaux supérieur - <i>D de Dauzac- 2023</i>	70 €

Vins Rouges | *Red Wines*

75 cL

Bordeaux

Moulis <i>N°2 de Maucaillou - 2017</i>	95 €
Haut-Médoc <i>N°2 de Citran - 2014</i>	80 €
Pauillac <i>Chateau Bellegrave - 2017</i>	125 €
Saint-Julien <i>Les Fiefs de Lagrange - 2017</i>	95 €

Bourgogne

Chapelle Chambertin Grand Cru <i>Louis Jadot - 2013</i>	450 €
Mercurey <i>Faiveley Vieilles vignes - 2021</i>	100 €

Alsace

Alsace Pinot Noir <i>Mure "Argiles rouges" - 2021</i>	85 €
---	------

Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape <i>Domaine de la mordorée - 2021</i>	140 €
Cornas <i>Jean-Luc Colombo "La Louvée" - 2014</i>	140 €
Côtes du Rhône - <i>Coudoulet de Beaucastel 2021</i>	100 €

Vins Rosés | *Rosés Wines*

Côteaux d'Aix en Provence - <i>Domaine de la Brillane 2023</i>	90 €
--	------

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