



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 trois à douze ans)

(Child from three 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	8 €
<i>American coffee</i>	
Double espresso	9 €
<i>Double espresso</i>	
Chocolat chaud, cappuccino, verre de lait	12 €
<i>Hot chocolate, cappuccino, glass of milk</i>	
Sélection de thés, infusions	12 €
<i>Teas and herbal teas selection</i>	

JUS FRAIS | *FRESH JUICES*

Orange, pamplemousse, detox	12 €
<i>Orange, grapefruit, detox</i>	
Boisson au soja, amande, coco	10 €
<i>Soy, almond or coconut vegetal milk</i>	

FRUITS FRAIS | *FRESH FRUITS*

Salade de fruits frais	10 €
<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, Granol 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 & PASTRIES ASSORTMENT*

Trio de pancakes, sirop d'érable et fruits rouges <i>Assortment of pancakes, maple syrup and red berries</i>	16 €
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 assortment of bread and bakeries</i>	12 €

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>	10 €
Omelette <i>Omelette</i>	12 €

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.

DEGUSTATIONS SALEES | *SALTY BITES*

Prix par article (*price per item*)

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

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

De 11h00 à 22h00
From 11.00 am to 10.00 pm

Entrées | *Starters*

Salade César poulet ou gambas <i>Chicken or king prawn Caesar salad</i>	24 €
Assiette de saumon fumé et crème ciboulette <i>Smoked salmon and chives cream</i>	24 €
Houmous au zaatar et huile de sésame, pain pita <i>Za'atar flavoured hummus, sesame oil and pita bread</i>	18 €
L'incontournable soupe à l'oignon <i>The traditional onion soup</i>	20 €
Tomates anciennes, burrata et pesto de saison <i>Heritage varieties of tomatoes, burrata and seasonal pesto</i>	20 €

Plats | *Main courses*

Salade de thon rouge, vierge de légumes et vinaigrette de radis <i>Bluefin tuna salad, radish dressing sauce</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 Angus bio 130gr et une garniture au choix <i>Cheeseburger, organic Angus steak 130 gr and one side dish of your choice</i>	34 €
Pièce de boeuf, jus de veau et une garniture au choix <i>Piece of beef, veal juice and one side dish of your choice</i>	38 €
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>	34 €
Linguine, sauce napolitaine ou pesto et parmesan <i>Tomato or pesto sauce linguine and parmesan</i>	18 €
Pizza margarita bio <i>Organic pizza Margherita</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>	9 €
Salade verte <i>Green salad</i>	8 €
Mix de légumes <i>Mix vegetables</i>	12 €
Riz <i>Rice</i>	8 €
Linguine <i>Linguine</i>	12 €

Fromages | *Cheeses*

Sélection de nos trois fromages affinés <i>Selection of our three cheeses</i>	22 €
--	------

Desserts | *Sweets*

Sélection de pâtisseries <i>Pastry selection</i>	18 €
Assiette de fruits coupés <i>Mixed fresh sliced fruits</i>	16 €
Tarte aux fruits de saison <i>Seasonal fruits tart</i>	18 €
Glaces et sorbets maison du moment <i>Seasonal homemade ice creams and sorbets</i>	5 € le parfum

Carte de nuit

Night menu

De 22h30 à 07h00

From 10.30 pm to 7.00 am

Entrées | *Starters*

Velouté de courge butternut <i>Butternut creamy soup</i>	20 €
Caviar Aubergine <i>Eggplant caviar</i>	16 €
Salade de fèves et lentilles <i>Bean and lentil salad</i>	20 €

Plats | *Main courses*

Penne a la véritable bolognaise <i>Bluefin tuna salad, radish dressing sauce</i>	24 €
Timbale thaï au lait de coco <i>Chicken club sandwich and one side dish of your choice</i>	30 €
Sauté de volaille et mousseline de légumes <i>Cheeseburger, organic Angus steak 130 gr and one side dish of your choice</i>	34 €
Lasagne de polenta, romarin et aubergines <i>Polenta lasagna, rosemary and eggplant</i>	38 €
Couscous de légumes aux épices et citron confit <i>Spiced vegetables couscous and lemon</i>	34 €

Fromages | *Cheeses*

Sélection de nos trois fromages affinés <i>Selection of our three cheeses</i>	22 €
--	------

Desserts | *Sweets*

Cheesecake, compoté de griottes <i>Cherries cheesecake</i>	16 €
Riz au lait <i>Rice pudding</i>	16 €
Salade de fruits <i>Fruits salad</i>	16 €

CARTE DES VINS

WINE LIST

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

Gosset Extra Brut	24 €
Gosset Grande Réserve Rosé	30 €

Vins au verre | *Wines by the glass* 12 cL

Vins blancs | White wines

Sauvignon blanc

Pouilly-fumé Château de Tracy "Mademoiselle T" - 2021	18 €
--	------

Chardonnay

Vin de France Horizon de Bichot - 2020	12 €
Chablis Patrick Piuze "Terroir de la Chapelle" - 2020	18 €

Chenin

Coteaux-du-Layon Marc Séchet "Cuvée des deux Cèdres" - 2018	14 €
--	------

Vins rouges | Red wines

Merlot – Cabernet sauvignon

Saint-Estèphe Franck Phelan - 2018	16 €
Moulis N°2 de Maucaillou - 2017	18 €

Cabernet Franc

Saumur-Champigny Domaine Langlois-Château - 2020	14 €
---	------

Grenache – Mourvèdre – Syrah – Cinsault

Châteauneuf du Pape Domaine Grand Veneur "La Miocène" - 2020	22 €
Côte du Rhône Alain Jaume "Grand Veneur" - 2020	12 €

Vins rosés | Rosé wines

Côtes de Provence Minuty Prestige - 2022	16 €
Les Beaux-de-Provence Château Dalmeran - 2022	16 €

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

Champagne | *Champagne*

75 cL

Brut

Gosset Extra Brut	135 €
Gosset Grande Réserve	170 €
Bollinger Spécial Cuvée	190 €
Laurent Perrier « Grand Siècle »	440 €

Brut Millésimé

Jean Michel – Les Neuf Arpents - 2017	200 €
Bollinger Grande Année - 2014	450 €

Blanc de Blanc (100% chardonnay)

Ruinart Blanc de Blanc	360 €
------------------------	-------

Blanc de Noir (100% pinot meunier)

Jean Michel – Blanc de Meunier - 2016	160 €
---------------------------------------	-------

Rosé

Gosset Grande Réserve Rosé	190 €
Franck Bonville Grand Cru Rosé	200 €
Veuve Clicquot Rosé	260 €
Bollinger Spécial Cuvée Rosé	270 €

Vins Blancs | *White Wines*

75 cL

Sauvignon blanc

Pouilly-fumé	90 €
<i>Château de Tracy "Mademoiselle T" - 2021</i>	
Sancerre	120 €
<i>Château Thauvenay - 2021</i>	

Chardonnay

Vin de France	70 €
<i>Horizon de Bichot - 2020</i>	
Chablis	105 €
<i>Patrick Piuze "Terroir de la Chapelle" - 2020</i>	

Petit manseng - Grand manseng

Jurançon	88 €
<i>Domaine Caubapé - 2019</i>	

Viognier

Condrieu	160 €
<i>Alain Jaume "La Butte d'Or" - 2020</i>	

Vins Rouges | Red Wines 75 cL

Merlot – Cabernet sauvignon

Saint-Estèphe

Franck Phelan - 2018

98 €

Moulis

N°2 de Maucaillou - 2017

95 €

Haut-Médoc

Héritage de Chasse Spleen - 2019

90 €

Pauillac

Lacoste-Borie - 2015

125 €

Pessac-Leognan

La Croix de Carbonnieux - 2017

85 €

Cabernet Franc

Saumur-Champigny

Domaine Langlois-Château - 2020

70 €

Grenache – Mourvèdre – Syrah – Cinsault

Châteauneuf du Pape

Domaine Grand Veneur "La Miocène" - 2020

150 €

Côte du Rhône

Alain Jaume "Grand Veneur" - 2020

60 €

Syrah

Cornas

Jean-Luc Colombo "La Louvée" - 2014

240 €

Côte Rôtie

Chapoutier "Les Bécasses" - 2017

220 €

Vins Rosés | Rosés Wines 75 cL

Côtes de Provence

Minuty Prestige - 2022

90 €

Les Beaux-de-Provence

Château Dalmeran - 2022

92 €

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