



REGINA

PARIS

Carte – All day dining 11h30 – 22h00

ENTREES | STARTERS

Déclinaisons de betteraves, hibiscus et crème de mûres (L)(Su) <i>Beetroot variation, hibiscus and blackberry cream</i>	20 €
Ceviche de daurade, patate douce, vinaigre de mangue et pickles de butternut (P)(Su) <i>Seabream ceviche, sweet potatoes, mango vinegar and butternut pickles</i>	22 €
Œuf parfait, kimchi pimenté, émulsion de parmesan et shimenji (O)(G)(L) <i>Soft-boiled egg, spiced kimchi, parmesan foam and shimenji</i>	20 €
Tourteau, voile de navet au miso blanc et vinaigrette de bisque (C)(O)(G)(Sé) <i>Edible crab, white miso, turnip and bisque vinaigrette</i>	22 €

PLATS | MAIN COURSES

Saint-Jacques juste saisie, mousseline de topinambour à la truffe, amandes aux épices et copeaux de truffe (Mo)(L)(G)(Fc) <i>Seared scallops, truffled Jerusalem artichoke cream, spiced almond and truffle shaving</i>	34 €
Risotto relevé à la bisque, gambas black tigger et tobiko (L)(C)(G) <i>Bisque risotto, Black tigger king prawn and tobiko</i>	30 €
Filet de biche, mousseline de panais au kumquat confit et jus de biche aigre-doux (L)(Su) <i>Hind filet, parsnip and kumquat cream, sweet and sour hind juice</i>	38 €
Noix d'entrecôte Angus pont-neuf de patates douces, cubes de darphins, jus acidulé tamarin et badiane (L)(G)(Su) <i>Angus rib steak, sweet potatoes and darphin potatoes, tamarind and star anis juice</i>	38 €
Lasagnes ajourées, minilégumes et coulis de ratatouille (O)(G) <i>Lasagne, vegetables, and ratatouille sauce</i>	28 €

SNACKS | SNACKS

Club Sandwich poulet, salade ou pommes rustiques maison (G)(O)(L)(M) <i>Chicken club sandwich, green salad, or homemade country style potatoes</i>	28 €
Salade César poulet ou Tofu mariné au soja (G)(O)(L)(S)(Sé)(Su)(M)(Mo) <i>Chicken or Tofu Caesar salad</i>	26 €
Cheeseburger Régina, steak Black Angus bio, confit d'oignon, mayonnaise au miso (G)(O)(L)(M)(So)(S)(Su) pickles de shiitakés, abondance, buns aux oignons caramélisés <i>Regina Cheeseburger, Organic Black Angus steak, confit onions, abundance cheese, miso mayonnaise, shiitake pickles caramelized onions buns</i>	34 €
Panko de cabillaud pané à l'avoine bio, sauce Tandori, pommes rustiques maison (G)(O)(M) <i>Cod tempura breaded in organic oatmeal, Tandori sauce, homemade country style potatoes</i>	26 €
Linguine, sauce végétarienne (L)(Cé) <i>Linguini with vegetarian sauce</i>	18 €
Soupe du moment (G)(L)(M) <i>Seasonal cold soup</i>	18 €
Croque truffe et mesclun de salade (O)(G)(L)(Su) <i>Truffled croque-monsieur and, mesclun salad mix</i>	30 €

ACCOMPAGNEMENTS | *SIDE DISHES*

Pommes rustiques maison <i>Homemade country style potatoes</i>	9 €
Salade verte (M) <i>Green salad</i>	8 €
Mix de légumes (Cé) <i>Mix vegetables</i>	12 €
Riz <i>Rice</i>	10 €

FROMAGES | *CHEESES*

Sélection de nos trois fromages et miels (L) <i>Selection of our three cheeses and honeys</i>	22 €
--	------

DESSERTS | *SWEETS*

Clafoutis de cerises (G)(O)(L)(Su) <i>Cherry Clafoutis</i>	14 €
L'Irrésistible Guanaja et vanille (L)(O)(G) <i>Molten chocolate cake and vanilla ice cream</i>	18 €
Saint-Honoré (G)(O)(L)(Su) <i>Saint-honoré</i>	14 €
Salade de fruits <i>Fruits salad</i>	14 €
Paris-Brest (G)(O)(L)(Su) <i>Paris-Brest</i>	14 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS | *TO COMPLEMENT OUR MEAL*

NM	CHAMPAGNE	Gosset Extra Brut	22 €
2017	MOULIS	N°2 de Maucaillou	15 €
2020	VIN DE FRANCE	Horizon de Bichot	12 €
2020	COTES DE PROVENCE	Minuty Prestige	15 €

Gluten/*Gluten* (G) – Œuf/*Egg* (O) – Lait/*Milk* (L) – Arachide/*Peanut* (A) – Fruit à coque/*Nut* (FC) – Soja/*Soy* (S) – Lupin/*Lupin* (Lu) – Sésame/*Sesame*(Sé)
Sulfites/*Sulphites* (Su) – Moutarde/*Mustard* (M) – Céleri/*Celery* (Cé) – Mollusque/*Mollusc* (Mo) – Crustacé/*Crustacean* (C) – Poisson/*Fish* (P)