

## Carte des vins *Wine list*

### Vin au verre *Wines by the glass*

#### Champagne 12cL

NM Gosset Extra Brut 24 €

NM Gosset Grande Réserve rosé 30 €

#### Vins Blancs *White Wines* 12cL

##### Sauvignon Blanc

2020 **POUILLY FUME** *Château de Tracy « Mademoiselle T »* 18 €

##### Petit manseng - Grand manseng

2019 **JURANÇON** *Domaine Cauhapé* 16 €

##### Chardonnay

2020 **COTES D'AUXERRE** *Patrick Piuze* 16 €

2020 **VIN DE FRANCE** *Horizon de Bichot* 12 €

##### Chenin

2018 **COTEAU-DU-LAYON** *Marc Séchet*  
*Cuvée des deux Cèdres* 14 €



## Vins Rouges *Red Wines* 12cL

### Merlot – Cabernet sauvignon

2018	<b>SAINT-ESTEPHE</b>	<i>Franck Phelan</i>	18 €
2017	<b>HAUT-MEDOC</b>	<i>N°2 Citran</i>	15 €

### Cabernet Franc

2018	<b>SAUMUR</b>	<i>Domaine Langlois-Château « Clos St Florent »</i>	14 €
------	---------------	---	------

### Pinot Noir

2019	<b>MARSANNAY</b>	<i>Domain Chanson</i>	18 €
------	------------------	-----------------------	------

### Grenache – Mourvèdre – Syrah – Cinsault

2020	<b>CHATEAUNEUF DU PAPE</b>	<i>Domain Grand Veneur La Miocène</i>	22 €
2020	<b>COTE DU RHONE</b>	<i>Alain Jaume – Grand Veneur</i>	12 €

## Vins Rosé *Rosé Wines* 12cL

### Grenache – Syrah – Cinsault – Rolle

2020	<b>COTES DE PROVENCE</b>	<i>Minuty Prestige</i>	16 €
------	--------------------------	------------------------	------



## Cocktails signatures *Signature cocktails*

*Découvrez nos cocktails signatures rendant hommage à notre célèbre voisin,  
le musée du Louvre*

*Discover our signature cocktails paying tribute to our famous neighbour,  
the Louvre Museum*

### Long drinks 17cl

24 €

**Apollon** – *Liqueur de Menthe blanche & Poire  
Fraicheur Hivernal tout en douceur*

**Michel-Ange** – *Galliano & Vodka  
En hommage à Giuseppe*

**Campana** – *Liqueur Electric Velvet & Gin  
Un peu d'électricité dans l'air*



### Short drinks 7cl

22 €

**Pyramides** – *Laphroaig & Drambuie  
Voyage tourbé en Amérique du Nord*

**La Joconde** – *Sloe Gin & Campari  
Un souffle Printanier en Hiver*

**Denon** – *Rhum Ambré & Liqueur de Banane  
Le début d'une belle passion ambrée*

### Cocktails Champagne 15cl

25 €

**Visconti** – *Champagne & Cognac  
La rencontre de deux monuments Français*

**Khorsabad** – *Champagne & Tequila Reposado  
De la douceur pour le « Vin du Diable »*

**Sully** – *Champagne, Chartreuse & Cointreau  
Anjou, Isère et Champagne, le début d'un Tour de France*

### Sans Alcool 20 cL

16 €

**Egyptien** – *Crème de coco & Ginger Beer & Citron  
D'une acidité sage*

**Richelieu** – *Caramel au beurre salé maison & Jus de pomme & Jus de Poire  
Breton ou Normand, nous ne prendrons pas parti*

## Spiritueux *Spirits* 4cl

### Cachaça

Leblon 20 €

### Calvados

Lecompte 12 ans 24 €

Lecompte 1988 70 €

### Armagnac

Laubade 22 €

### Cognac

Rémy Martin VSOP 25 €

Front Born Très Vieux Cognac – Grande Champagne 35 €

Rémy Martin XO 60 €

Hennessy Paradis 165 €

### Gin

Tanqueray, Bombay Sapphire 20 €

Hendrick's, Monkey 47, Mare 22 €

Monkey 47, Sipsmith Sloe Gin 24 €

Gin du Moment 24 €

### Vodka

Absolut, Ketel One 20 €

Grey Goose, Belvedere 21 €

Tito's 22 €



*Prix net en euros - TTC / net prices in euros – VAT included*

## Liqueurs 4cl 19 €

Amaretto Di Saronno, Bailey's, Chambord, Cointreau, Drambuie,  
Fernet Branca, Get 27, Grand Marnier, Kalhùà, Luxardo, Sambuca,  
Limoncello Villa Massa, Saint-Germain, Southern Comfort

Chartreuse Verte 22 €

## Rhum 4 cL

Bacardi 4 ans 19 €

Trois Rivieres Agricole, Plantation Pineapple 20 €

Bally 7 ans, Santa Theresa 26 €

## Tequila / Mezcal 4 cL

José Cuervo Especial Reposado, Patron Silver 24 €

Patron Reposado 24 €

José Cuervo Especial Silver 22 €

Mezcal del Manguay Vida 24 €

## Whiskies & Whiskeys 4 cL

Macallan *Double Cask* 12 years old (Ecosse) 28 €

Lagavulin 16 years old (Ecosse) 30 €

Chivas Regal 12 years old (Ecosse) 22 €

Glenfiddich 12 years old (Ecosse) 24 €

Hibiki 12 years old (Japon) 24 €

Tullamore Dew (Ireland) 18 €

Hudson Baby Bourbon (USA) 24 €

Dégustation de trois whiskys sélectionnés 35 €  
par notre Chef Barman (6 cL)



## Apéritifs 4 cL

Campari, Martini	18 €
Pastis 51	18 €
NM Sandman « White Fine Porto » / « Red Fine Porto »	18 €
Taylor's 20 years old Tawny Port	38 €
Graham's Fine White Port	22 €

## Bières 33 cL

De Sutter « Ericio » bio ambré <i>Red Ale</i>	14 €
LBF « Bière de blé » bio blanche <i>White ale</i>	14 €
Veyrat « IPA sans alcool » <i>Alcohol free</i>	10 €
Duvel <i>Blonde</i>	14 €

## Boissons sans alcool *Soft drinks*

Evian, Badoit – 1L	12 €
Jus de fruits presses : orange, pamplemousse – 20 cL	12 €
Jus de fruits Alain Milliat – 33 cL	12 €
<i>Poire williams, Pomme Reinette, Pêche de Vigne ou Fraise Sengana</i>	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro – 33 cL	10 €
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Ale – 20 cL	10 €



## Boissons chaudes *Hot drinks*

Espresso <i>espresso</i> / Café américain <i>black coffee</i>	8 €
Cappuccino	9 €
Chocolat chaud <i>hot chocolate</i>	12 €

## Sélection de thés *Dammann Selection of teas*

Thé Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Gunpowder, Ceylan, Smokey Lapsang, Jasmin	12 €
Thé passion des fleurs (thé Blanc)	14 €

## Tisanes *Flowers and herbal infusions*

Camomille, Verveine	12 €
---------------------	------

---

---

## Goûter du Regina

Une boisson chaude, une pâtisserie et un jus de fruits <i>One hot drink, one pastry and one fruit juice</i>	32 €
--	------

### Sélection de pâtisserie *Pastry selection*

L'Irrésistible Guanaja et vanille, Tarte Tatin, Paris-Brest

ou Tarte citron

*Molten chocolate cake and vanilla ice cream, Tarte Tatin, Paris-Brest or  
Lemon tart*



*Prix net en euros - TTC / net prices in euros – VAT included*

## Snacks | *Snacks*

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

## Desserts | *Deserts*

Tarte citron (G)(O)(P) <i>Lemon tart</i>	18 €
L'Irrésistible Guanaja et vanille (L)(O)(G) <i>Molten chocolate cake and vanilla ice cream</i>	18 €
Tarte Tatin (G)(O)(S)(P)(FC) <i>Tarte Tatin</i>	18 €
Paris-Brest (Pour deux personnes)(L)(O)(G) <i>Paris-Brest (for two people)</i>	20 €