



REGINA

PARIS

Carte – All day dining 11h30 – 22h00

**ENTREES | STARTERS**

Déclinaison de céleris et graines de moutarde (L)(Su)(O)(G)(Cé)(M) <i>Celery variation and mustard seeds</i>	22 €
Jambon persillé au vin blanc de Bourgogne, chantilly raifort et pickles de légumes (Su)(L)(G)(M) <i>Burgundy white wine marbled ham, horseradish whipped cream and pickles</i>	24 €
Œuf parfait, kimchi pimenté, émulsion de parmesan et shimenji (O)(G)(L) <i>Soft-boiled egg, spiced kimchi, parmesan foam and shimenji</i>	22 €
Lotte et poireaux sauce ravigote, algues nori et purée d'avocat (P)(O)(G)(Su)(M)(Cé)(L) <i>Monkfish and leeks, herbs sauce, nori and avocado</i>	24 €

**PLATS | MAIN COURSES**

Saint-Jacques juste saisies, 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 tiger et tobiko (L)(C)(G) <i>Bisque risotto, Black tiger king prawn and tobiko</i>	32 €
Epaule d'agneau confite, crèmeux de cresson et mousseline de choux-fleurs au timut (L)(Su) <i>Slow-cooked lamb shoulder, watercress cream and cauliflower and Sichuan pepper mousseline</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 végétarienne, scamorza et coulis de légumes (O)(G)(L) <i>Vegetarian lasagne, scamorza cheese and vegetables sauce</i>	30 €

**FROMAGES | CHEESES**

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

**DESSERTS | SWEETS**

Tarte citron (G)(O)(P) <i>Lemon tarte</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) (G)(O)(S)(P)(Fc) <i>Paris-Brest (For two persons)</i>	20 €

## FORMULE DEJEUNER D’AFFAIRE | *BUSINESS LUNCH MENU*

Entrée-Plat ou Plat-Dessert servis en 45 minutes  
*Starter - Main course or Main course - Desert served in 45 minutes*

Entrée – Plat | *Starter – Main course*

**52.00 €**

Plat – Dessert | *Main course – Desert*

**50.00 €**

Entrée – Plat – Dessert | *Starter – Main course – Desert*

**70.00 €**

Uniquement valable pour le déjeuner de 11h30 à 14h00 du lundi au vendredi  
*Only available for lunch from 11.30 am to 2.00 pm from Monday to Friday*

## SELECTION DE VINS AU VERRE | *WINE BY THE GLASS SELECTION*

NM	<b>CHAMPAGNE</b>	Gosset Extra Brut	24 €
NM	<b>CHAMPAGNE</b>	Gosset Grande Réserve Rosé	30 €

### BLANC | *WHITE*

2020	<b>COTES D’AUXERRE</b>	Patrick Piuze	16 €
2018	<b>COTEAUX-DU-LAYON</b>	Marc Séchet- Cuvée des deux Cèdres	14 €

### ROUGE | *RED*

2018	<b>SAINT-ESTÈPHE</b>	Franck Phelan	18 €
2020	<b>COTE DU RHONE</b>	Alain Jaume – Grand Veneur	12 €

### ROSE | *ROSE*

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

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)