

LE COCHON

SALADE PARISIENNE	23,00€
<small>DÉS DE JAMBON, COMTÉ DE LAURENT DUBOIS, POMME DE TERRE, ŒUF DUR, CHAMPIGNONS DE PARIS, FLEURS DE CÂPRES BELLOTA BELLOTA DICED HAM, LAURENT DUBOIS COMTÉ CHEESE, POTATOES, BOILED EGG, MUSHROOMS, CAPERS</small>	
LA SAUCISSE AVEYRONNAISE, SAUCE À L'ÉCHALOTE	18,00€
<small>SAUCISSE DE PORC SNACKÉE À LA PLANCHA, SAUCE À L'ÉCHALOTE AVEYRON SAUSAG, SHALLOT SAUCE</small>	
COCHON CROUSTILLANT	19,00€
<small>POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE LAQUÉE AU CALVADOS CRISPY PIG BREAST LACQUERED WITH CALVADOS</small>	

LA VOLAILLE

SALADE CÉSAR DU REGAIN	25,00€
<small>SALADE ROMAINE, POULET MARINÉ AU SATÉ (BASE DE CACAHUËTE), CROÛTONS, OIGNONS FRITS, PARMESAN & SAUCE CÉSAR MAISON AUX ANCHOIS ROMANE SALAD, SATÉ CHICKEN BREADED OF REGAIN, CROUTONS, FRIED ONIONS, PARMESAN & HOMEMADE CAESAR SAUCE WITH ANCHOVIES</small>	
BURGER DU REGAIN CRISPY AVOCADO	20,00€
<small>POULET PANÉ CHAPELURE PANKO, SAUCE BBQ, PURÉE D'AVOCAT, OIGNONS CRISPY, SALADE & CHEDDAR CHICKEN BREADED OF REGAIN, BBQ SAUCE, AVOCADO PURÉE, CRISPY ONION, SALAD & CHEDDAR</small>	
SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS	22,00€
<small>SAUCE CRÈME SAVAGNIN, CHAMPIGNON BOUTON SAVAGNIN CREAM SAUCE, MUSHROOM</small>	

LE BŒUF

LE TARTARE THAÏ	19,00€
<small>VIANDE DE BŒUF COUPÉE AU COUTEAU, SAUCE AU SATÉ (BASE DE CACAHUËTE), SÉSAME & CORIANDRE KNIFE-CUT BEEF TARTAR / SATAY, SESAME AND CORIANDER SAUCE</small>	
ONGLET DE BŒUF ANGUS	18,00€
<small>ONGLET DE BŒUF IRISH ANGUS 160Gr IRISH ANGUS BEEF TAB 160Gr</small>	
PERSILLÉ DE BŒUF ANGUS	28,00€
<small>PERSILLÉ DE BASSE CÔTE ANGUS 200Gr IRISH ANGUS BEEF 200Gr</small>	
LE SMASH BURGER	17,00€ / DOUBLE 21,00€
<small>BŒUF HACHÉ 150G, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & SAUCE MAISON HOUSE BURGER (150 G), DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & HOMEMADE SAUCE</small>	
BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER	20,00€ / DOUBLE 24,00€
<small>BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS MAISON HOUSE BURGER (150 G), ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, GERKIN</small>	
SUPPLÉMENT SAUCE BBQ & CRISPY BACON	+2,00€
LE REGAIN QUI PLEURE	22,00€
<small>ONGLET DE BŒUF IRISH ANGUS 160G MARINÉ AUX SAVEURS THAÏ ÉPICÉES (SAUCE SWEET CHILI, PIMENT DOUX FUMÉ, SAUCE SOJA, SHIITAKE, VINAIGRE DE RIZ, BASILIC ET CORIANDRE THAÏ) CHAROLAIS BEEF TAB 160G MARINATED WITH SPICY THAI FLAVORS (SWEET CHILI SAUCE, SMOKED SWEET PEPPER, SOY SAUCE, SHIITAKE, RICE VINEGAR, BASIL AND THAI CORIANDER)</small>	

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES EN SUPPLÉMENT

ŒUF MOLLET OU DUR BIO/ BOLLED EGG OR HARD EGG	1,80€
SALADE (ROMAINE, TRÉVISE, ROQUETTE) / SALAD	5,00€
FRITES/ FRENCH FRIES	7,00€
RIZ PILAF/ PILAF RICE	7,50€
PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON BEURRE DEMI-SEL/ MASH POTATOES	8,00€
FRITES AU COMTÉ/ CHEESE COMTE WITH FRENCH FRIES	9,00€
LÉGUMES DE SAISON/ VEGETABLES	10,00€
SAUCE POIVRE DE JAMAÏQUE/ PEPPER SAUCE FROM JAMAICA	3,00€
SAUCE BÉARNAISE/ BEARNAISE	3,00€

MENU ENFANT / KIDS MENU
-12 Ans

STEAK HACHÉ/FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
NUGGETS MAISON/FRITES ou
NUGGETS WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTÉ/FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE

16,00€

Prix nets TTC en euros. Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products.
The allergen list is available upon request

*Nos plats « truffés » sont constitués à base d'arômes et de brisures de truffes noires