

LE COCHON

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

LA VOLAILLE

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

LE BŒUF

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

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