

L'ŒUF

L'ŒUF MAYONNAISE TRUFFÉ*	26,00€
<small>SALADE ROMAINE, TRÉVISE, SAUCISSON TRUFFÉ, CROÛTONS, VINAIGRETTE TRUFFÉE, CIBOULETTE ROMAINE SALAD, TREVISO, TRUFFLED SAUSAGE, CROUTONS, TRUFFLED VINAIGRETTE, CHIVES</small>	
LE TARTARE DU REGAIN	25,00€
<small>CÂPRES, CORNICHONS MAISON, ÉCHALOTE CONFITE, MOUTARDE DE DIJON, SAUCE WORCESTERSHIRE, JAUNE D'ŒUF, FRITES OU SALADE CAPERS, HOMEMADE PICKLES, CANDIED SHALLOT, DIJON MUSTARD, WORCESTERSHIRE SAUCE, EGG YOLK, FRENCH FRIES OR SALAD</small>	
L'ŒUF AU VIN ROUGE	22,00€
<small>SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD, ŒUF MOLLET, SAUCE VIN ROUGE, MAGRET FUMÉ DES LANDES, PICKLES D'OIGNONS, TOMME DES PYRÉNÉES, PAIN VIKING SALAD SPINACH SHOOTS SOFT EGG, RED WINE SAUCE, SMOKED DUCK BREAST, ONION PICKLES, SPINACH SHOOTS, PYRENEAN CHESSE TOMME, VIKING BREAD</small>	

LE BŒUF

LE REGAIN QUI PLEURE	30,00€
<small>ONGLET DE BOEUF IRISH ANGUS 250G MARINÉ AUX SAVEURS THAÏ ÉPICÉES (SAUCE SWEET CHILI, PIMENT DOUX FUMÉ SAUCE SOJA, SHIITAKE, VINAIGRE DE RIZ, BASILIC ET CORIANDRE THAÏ), FRITES OU SALADE CHAROLAIS BEEF TAB 250G MARINATED WITH SPICY THAI FLAVORS (SWEET CHILI SAUCE, SMOKED SWEET PEPPER, SOY SAUCE, SHIITAKE, RICE VINEGAR, BASIL AND THAI CORIANDER), FRIES OR SALAD</small>	
LA BELLE ENTRECÔTE	38,00€
<small>ENTRECÔTE FRANÇAISE MATURÉE (400G≈), SAUCE POIVRE OU BEARNAISE, FRITES OU SALADE AGED RIB STEAK (400G≈), PEPPER SAUCE OR BEARNAISE SAUCE, FRENCH FRIES OR SALAD</small>	
FILET DE BŒUF ROSSINI*	43,00€
<small>FILET DE BŒUF CHAROLAIS (180G), FOIE GRAS POËLÉ, PAIN TOASTÉ, SAUCE PÉRIGOURDINE À LA BRISURE DE TRUFFES CHAROLAIS BEEF FILET (220G), PAN-FRIED FOIS GRAS, PERIGOURDINE SAUCE WITH TRUFFLES</small>	

LA VOLAILLE

LE SUPRÊME DE VOLAILLE TRUFFÉ*	30,00€
<small>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE CONTISÉ À LA BRISURE DE TRUFFE NOIRE, FRITES OU SALADE FREE-RANGE POULTRY SUPREME CONTISED WITH BLACK TRUFFLE, FRENCH FRIES OU SALAD</small>	

LES BURGERS

BURGER DU REGAIN AU ST NECTAIRE FERMIER	24,00€ / DOUBLE 28,00€
<small>BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS MAISON, FRITES OU SALADE HOUSE BURGER (150 G), ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, GERKIN, FRENCH FRIES OU SALAD</small>	
BURGER BBQ CRISPY BACON	26,00€ / DOUBLE 30,00€
<small>BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS MAISON, BBQ BACON CRISPY, FRITES OU SALADE HOUSE BURGER (150 G), ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, GERKIN, BBQ CRISPY BACON, FRENCH FRIES OU SALAD</small>	
BURGER TRUFFÉ DU REGAIN*	29,00€ / DOUBLE 33,00€
<small>BŒUF HACHÉ 150G, RACLETTE À LA TRUFFE PAR LAURENT DUBOIS MOF, TRÉVISE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, MOUTARDE TRUFFÉE, FRITES OU SALADE MINCED BEEF 150G, RACLETTE WITH TRUFFLE BY LAURENT DUBOIS MOF, TREVISO, ONIONS CONDIED WITH SMOKED SPICES FROM VERA, TRUFFLED MUSTARD, FRIES OR SALAD</small>	

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

*Our truffle dishes are made from truffle aroma and broken truffles.

GARNITURES & SAUCES SUPPLÉMENTAIRES :

FRITES :	6,00€
<small>FRENCH FRIES</small>	
SALADE :	4,00€
<small>SALAD</small>	
SAUCE POIVRE DE JAMAÏQUE OU BEARNAISE :	3,00€
<small>PEPPER SAUCE FROM JAMAICA OR BERNAISE</small>	

MENU ENFANT / KIDS MENU

STEAK HACHÉ FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTÉ FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE
1 SODA
15,00€

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

SOUPE ET SALADES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ	14,00€
<small>GOURMANDE ET BONNE GOOD AND TASTY</small>	
SALADE CÉSAR	23,00€
<small>POULET MARINÉ AU SATÉ (BASE DE CACAHUÈTE), PARMESAN FERMIER 24 MOIS DE LAURENT DUBOIS, CROÛTONS, OIGNONS FRITS, SAUCE CÉSAR MAISON AUX ANCHOIS CAESAR SALAD, MARINATED CHICKEN WITH SATE SAUCE, LAURENT DUBOIS 24-MONTHS PARMESAN CHEESE, CRISPY ONIONS, HOMEMADE ANCHOIVES CAESAR SAUCE</small>	

TARTINES

LA CHAVIGNOL TOASTÉE	20,00€
<small>TOAST DE CROTTIN DE CHAVIGNOL, POÉLÉE DE CHAMPIGNONS, RÉDUCTION DE PORTO, BEURRE PAIN D'ÉPICES, POIRE CONFITE, FEUILLE DE MOUTARDE, SALADES GOAT CHEESE TOAST, MUSHROOMS, RED PORTO, GINGERBREAD BUTTER, CANDIED PEAR, MUSTARD LEAF, SALAD</small>	
LA TARTINE MONT D'OR	22,00€
<small>TRANCHE DE PAIN VIKING À L'AIL, POMME DE TERRE GRENAILLE RÔTIES, LARD FUMÉ GRILLÉ, PICKELS D'OIGNONS, RECOUVERT DE FROMAGE MONT D'OR, SERVIS AVEC UNE SALADE DE SAISON SLICE OF VIKING BREAD WITH GARLIC, POTATO SHOT ROTIES, SMOKED BACON GRILL, ONION PICKELS, TOPPED WITH MONT D'OR CHEESE, SEASONAL SALAD</small>	

LES CROQUES & LE BURGER DE LAURENT DUBOIS

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE »	19,00€
<small>COMTÉ, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), MOUTARDE À LA NOIX, SALADES COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD, SALAD</small>	
LE CROQUE-MONSIEUR « RACLETTE »	21,00€
<small>RACLETTE FUMÉE, JAMBON DE DINDE, MOUTARDE AUX CÈPES, CORNICHONS, SALADES SMOKED RACLETTE, TURKEY HAM, MUSHROOM MUSTARD, PICKELS, SALAD</small>	
LE CROQUE-MONSIEUR « PARISTRAMI »	24,00€
<small>EMMENTAL DE SAVOIE, CHEDDAR, PASTRAMI DE BOEUF, MOUTARDE AU MIEL, CORNICHONS AIGRES-DOUX, SUCRINE EMMENTAL FROM SAVOY, CHEDDAR, BEEF PASTRAMI, HONEY MUSTARD, SALAD</small>	
LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES »*	26,00€
<small>SAINT-NECTAIRE FERMIER, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), SALADES SAINT-NECTAIRE CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, TRUFFLE HAM, SALAD</small>	
LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ	28€/DOUBLE 32€
<small>BŒUF HACHÉE 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS BEEF BURGER COVERED WITH COMTE CHEESE, SAINT-NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED ONIONS VERA SPICES, ONIONS, GERKIN</small>	

LES PÂTES

LA TRUFFÉE GRATINÉE AU COMTÉ	25,00€
<small>CONCHIGLIONIS RIGATE, CRÈME DE TRUFFE, CHAMPIGNONS DE PARIS, CHIFFONADE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ, COMTÉ GRATINÉ CONCHIGLIONIS RIGATE TRUFFLE CREAM, MUSHROOMS, TRUFFLE WHITE HAM, COMTÉ</small>	
LA BURRATA FUMÉE ET PÂTES À LA COURGE	26,00€
<small>PÂTES RIGATONI À LA COURGE, BURRATA FUMÉE, MARRONS RIGATON PASTAI WITH SMOKED SQUASH, BURRATA, CHESTNUTS</small>	

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

*Our truffle dishes are made from truffle aroma and broken truffles.

LES GARNITURES ET SUPPLÉMENTS

FRITES/FRITES AU COMTÉ :	6,00€/8,00€
<small>FRENCH FRIES/COMTÉ CHEESE FRENCH FRIES</small>	
SALADES:	4,00€
<small>SALAD</small>	
ŒUF BIO MOLLET:	1,50€
<small>ORGANIC POCHED EGG</small>	

MENU ENFANT / KIDS MENU

**STEAK HACHE FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTE FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE
1 SODA
15,00€**

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