



CAFÉ DE LA RÉGENCE



Les prémices du Café de la Régence datent de 1681,
il fut pendant 120 ans le centre du Jeu d'Échec en France et en Europe.

Aujourd'hui en tentant de combiner tradition et modernité,
toute une équipe à la fois, jeune, volontaire et enthousiaste
s'évertue humblement à essayer de vous satisfaire de la plus belle des façons.

Nous espérons vous faire passer en notre compagnie un très agréable moment.

*The first memories of "Café de la Régence" date from 1681.
It was for 120 years the center of chess game in France and in Europe.*

Now it's a restaurant where a team of voluntary and dynamic young people try to humbly satisfy you.

We sincerely hope to make you pass in our company a very pleasant moment.

167 rue Saint-Honoré • 75001 Paris
Réservations 01 42 60 40 11

 cafedelaregence

Ouvert 7j/7 • Service Continu de 12h00 à 00h45
Open 7/7 • Non Stop Service from Noon to 00.45 am

OUR MENU IS AVAILABLE IN
RUSSIAN, ITALIAN, JAPANESE, PORTUGUESE, SPANISH AND KOREAN

ENTRÉES STARTERS

✓ Indémodables œufs durs à la mayonnaise maison	6,5
<i>Old fashioned boiled eggs with homemade mayonnaise</i>	
✓ Tomates fraîches & burrata, huile d'olive au basilic	9,5
<i>Fresh tomatoes & burrata cheese, basil olive oil</i>	
Soupe à l'oignon gratinée au fromage	10,0
<i>Traditional french onion soup with cheese</i>	
Belles tranches de foie gras de canard frais, confiture de figue, pain toasté, abricots secs	22,0
<i>Fresh duck "Foie gras", fig jam, toasted bread, dry abricot</i>	
Assiette de saumon fumé Norvégien, crème d'aneth citronnée, blinis toastés	20,0
<i>Plate of Norwegian smoked salmon, lemon dill cream, toasted blinis</i>	
8 Escargots sauvages à la Bourguignonne de la "Maison de l'Escargot"	20,0
<i>8 Wild Burgundian Snails from "Maison de l'Escargot"</i>	

Pour les allergènes, un document explicatif est à votre disposition, n'hésitez pas à nous le demander.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Carte bancaire minimum 15€.

*For allergens, an explanatory document is at your disposal, do not hesitate to ask us.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 15€*

GRANDES SALADES LARGE SALADS

Fraîcheur	17,0
Mesclun de salade, burrata, jambon de pays, légumes marinés à l'huile d'olive, tomates cerises, concombre, sauce pesto, crème de balsamique <i>Lettuce, burrata cheese, cured ham, vegetables marinated in olive oil, cherry tomatoes, cucumber, pesto sauce, balsamic cream</i>	
Cæsar [avec ou sans lard fumé / <i>with bacon or without bacon</i>]	18,0
Romaine, émincés de poulet, tomates cerises, parmesan Reggiano, croûtons, sauce Cæsar <i>Romaine lettuce, sliced chicken breast, cherry tomatoes, Reggiano parmesan cheese, crispy bread, cæsar sauce</i>	
Régence Mesclun de salade, saumon fumé, concombre, demi-citron, avocat, oeuf dur, crème d'aneth citronnée, blinis toastés <i>Lettuce, smoked salmon, cucumber, lemon, avocado, egg, lemon dill cream, toasted blinis</i>	20,0

POKE BOWLS POKE BOWLS

 Bowl véggie	16,5
Riz basmati, mangue, ananas, avocat, edamame, grenade, oignons rouges, poivron rouge, carottes croquantes, coriandre, graines de sésame, crème d'aneth citronnée, sauce teriyaki <i>Basmati rice, mango, pineapple, avocado, edamame, pomegranate, red onions, sweet peppers, carrots, coriander, sesame seeds, lemon dill cream, teriyaki sauce</i>	
Bowl aux émincés de poulet	17,5
Riz basmati, ananas, avocat, edamame, grenade, oignons rouges, poivron rouge, carottes croquantes, coriandre, graines de sésame, crème de coco, sauce teriyaki <i>Sliced chicken breast, basmati rice, pineapple, avocado, edamame, pomegranate, red onions, sweet peppers, carrots, coriander, sesame seeds, coconut cream, teriyaki sauce</i>	
Bowl au saumon mariné	17,5
Riz basmati, mangue, avocat, edamame, grenade, oignons rouges, poivron rouge, carottes croquantes, coriandre, graines de sésame, crème d'aneth citronnée, sauce teriyaki <i>Marinated salmon, basmati rice, mango, avocado, edamame, pomegranate, red onions, sweet peppers, carrots, coriander, sesame seeds, lemon dill cream, teriyaki sauce</i>	

POISSONS FRAIS FRESH FISH

Pavé de saumon Norvégien , huile d'olive citronnée au thym, purée maison <i>Norwegian pan-fried fresh salmon, lemon olive oil with thyme, homemade mashed potatoes</i>	19,0
Filet de daurade , wok de légumes frais, sauce vierge <i>Seabream filet (white fish), Pan-fried fresh vegetables, virgin sauce</i>	19,5
Tartare de saumon mariné à l'aneth , servi avec frites et salade <i>Salmon tartare marinated with dill, served with french fries</i>	20,0

PÂTES FRAÎCHES FRESH PASTA

 Linguine fraîches , sauce tomate & basilic frais, parmesan Reggiano <i>Fresh linguine, fresh basil tomato sauce, parmesan cheese</i>	16,5
Linguine à la crème de truffe d'été , parmesan Reggiano <i>Fresh linguine with truffle cream & parmesan cheese</i>	19,0
Linguine, émincés de poulet , crème fraîche aux fines herbes, parmesan Reggiano <i>Fresh linguine with sliced chicken breast, cream with herbs, parmesan cheese</i>	19,0
Linguine aux saumons frais & fumé , crème d'aneth citronnée <i>Linguine with fresh & smoked salmons, lemon dill cream</i>	20,0

Pour les allergènes, un document explicatif est à votre disposition, n'hésitez pas à nous le demander.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Carte bancaire minimum 15€.

*For allergens, an explanatory document is at your disposal, do not hesitate to ask us.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 15€*

STEAK HOUSE

NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES OUR SELECTION MEATS

Nos viandes proviennent de la Maison Tribolet, Artisan Boucher depuis 1927
Our meats come from Tribolet, French butcher since 1927

Saucisse au couteau, doucement épicée, Truffade *	18,0
<i>Fresh sausage, "à la plancha", slightly spiced, & Truffade *</i>	
Tartare préparé par notre Chef	18,5
<i>Traditional french steak tartare (raw beef)</i>	
Cheeseburger de la Régence [AVEC OU SANS LARD FUMÉ / WITH OR WITHOUT BACON]	19,0
Pain brioché, steak haché, tomate fraîche, raclette, cheddar, oignons rouges, sauce aux cornichons doux, salade	
<i>Brioche bun, minced steak, tomatoes, cheddar, "raclette cheese", red onions, sweet pickles sauce, lettuce</i>	
Tendre onglet de bœuf	17,5
<i>Beef tab</i>	
Epais pavé de bœuf (180g) [À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE SAIGNANT]	20,0
<i>Thick beefsteak, much better to eat rare</i>	
Très beau morceau d'Entrecôte (+/-300g)	32,0
<i>Rib eye steak XXL (+/- 300 grams)</i>	

Sauce au choix
Béarnaise, Poivre
Dressing according to your wish
Bearnaise sauce, Pepper sauce

Garniture au choix,
Truffade*, Frites maison,
Purée de pomme de terre, Wok de légumes frais
Side according to your wish
(already included in the price)
"Truffade" , Home-made french fries,*
Mashed potatoes, Pan-fried fresh vegetables

★ La Truffade est une garniture originaire des montagnes auvergnates.
Elle se compose de pommes de terre, d'ail, de tomme fraîche et de persil.
Le tout est subtilement mélangé et se mange croquant.
Laissez-vous surprendre.

* "Truffade" is a french traditional plate.
It's a mix of potatoes, "tome" cheese, garlic and parsley, it's eaten crunchy.
Let yourself be surprised.

SPÉCIALITÉS SPECIALITIES

Poulet fermier rôti	17,5
jus de cuisson affiné, frites maison ou purée de pommes de terre	
<i>Roasted free range chicken, refined dipping, home-made french fries or mashed potatoes</i>	
Cuisse de canard confite maison, purée maison	19,5
<i>Home-made leg of duck confit, mashed potatoes</i>	
Magret de canard des bocages de Vendée miel d'acacia & pommes granny,	23,0
purée de pommes de terre ou wok de légumes frais	
<i>Duck breast from west of France, acacia honey & granny apples,</i> <i>mashed potatoes or pan-fried fresh vegetables</i>	

Pour les allergènes, un document explicatif est à votre disposition, n'hésitez pas à nous le demander.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Carte bancaire minimum 15€.
For allergens, an explanatory document is at your disposal, do not hesitate to ask us.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 15€

MENU ENFANT KID'S MENU

Steak haché, frites maison ou Linguine fraîche, sauce tomate basilic 14,5
Minced Steak, home-made french fries or Fresh linguine, tomato & basil sauce
+ 1 Boule de glace
+ 1 Scoop of Ice cream

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS RIPENED CHEESE SELECTION

Cantal entre-deux, Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux 2 portions 11,0 • 3 portions 14,0
Cantal cheese, Auvergne blue cheese, Brie from Meaux

DESSERTS MAISON HOME-MADE DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon 9,5
Crème brûlée with Bourbon vanilla
Salade de fruits frais selon saison 9,0
Fresh fruits salad
Brownie au Nutella, glace vanille de Madagascar ou caramel beurre salé 10,0
Brownie with Nutella, Madagascar vanilla or Salted caramel ice cream
Granola de fruits secs, yaourt Grec & miel d'acacia 9,5
Dried fruits granola, Greek yogurt & acacia honey
Brioche perdue, glace caramel beurre salé (ou vanille), coulis de caramel 10,0
French toast, salted caramel ice cream, caramel dressing
Cheesecake au fruit de la passion Flavicarpa 10,0
Flavicarpa passion fruit cheesecake
Café Gourmand 10,0
Coffee served with a selection of miniature desserts
Double espresso, Café crème, Cappuccino ou Thé Gourmand 11,0
Double espresso, White coffee, Cappuccino or Tea served with a selection of miniature desserts

GLACES & SORBETS ICE CREAMS AND SORBETS

Maison Pedone Maître artisan glacier depuis 1959
Artisanal ice creams and sorbets prepared by "Pedone", master "artisan glacier" since 1959

1 boule 1 scoop 4,0 • 2 boules 2 scoops 7,0 • 3 boules 3 scoops 10,0

Glaces Vanille de Madagascar, Chocolat Noir, Café «Do Brasil», Caramel beurre salé
Ice Creams : Madagascar vanilla, Dark chocolate, Brasil coffee, Salted caramel
Sorbets Cassis, Fraise des Bois, Mangue Alphonso, Sorbet du moment
Sorbets : Blackcurrant, Strawberry, Alphonso mango, Sorbet of the moment
Avec Chantilly maison With home-made whipped cream +1,0

CRÊPES MAISON HOME MADE PANCAKES

Beurre & sucre Butter & sugar 8,0
Nutella ou Confiture fraise Nutella or Strawberry jam 9,0
Nutella & banane Nutella & banana 10,0
Nutella, boule de vanille & Chantilly Nutella, vanilla ice cream & whipped cream 11,0
Flambée au Grand-Marnier ou Calvados Flamed with Grand-Marnier or Calvados 12,0

Pour les allergènes, un document explicatif est à votre disposition, n'hésitez pas à nous le demander.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Carte bancaire minimum 15€.
For allergens, an explanatory document is at your disposal, do not hesitate to ask us.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 15€