

LE REGAIN

04.92.45.14.80

RESTAURANT PIZZERIA

CUISSON AU FEU DE BOIS

PIZZAS A EMPORTER

Midi 12H - 13H30

Soir 19H - 21H00

FERMETURE MARDI & MERCREDI

CB / Tickets Restaurant / Chèques Vacances

Chèques non acceptés

Allergènes => consultez le QR Code

Prix Nets Service Compris

ENTRÉES

Notre verdure	5.00€
Oeufs cocotte du Queyras	11.00€
Bleu du Queyras, lardons, mesclun	
Planche Apéritive	12.00€
Jambon cru, Coppa, Pancetta, Rosette, Salade	
Terrine de Foie Gras maison	21.00€

SALADES REPAS

Salade Chèvre Chaud	16.00€
Salade verte, tomates, lardons, toasts chèvre & miel au four à bois, pignons de pins	
Salade du Champsaur	16.50€
Salade verte, tourtons, ravioles, tomates, jambon cru	
Salade Caesar Poulet	17.00€
Salade verte, tomates, aiguillettes de poulet panées aux corn flakes, croutons, œuf, copeaux de parmesan, sauce Caesar	
Salade Caesar (Veggie)	17.00€
Salade verte, tomates, escalope panée végétale, croutons, œuf, copeaux de parmesan	

VIANDES

Accompagnements au choix, Grenailles du Queyras ou Trio de Légumes

Confit de Canard (Origine France) 22.00€

Cuisse confite maison au four à bois

Jarret de Porc Confit 400gr, jus court sucré (Origine France) 23.00€

Cuisson au Four à bois

Entrecôte 250gr (Origine UE) 23.00€

Sauces maison aux Cèpes ou au Bleu du Queyras

Andouillette de Troyes AAAA 200g (Origine France) 21.00€

Cuisson au Four à bois, Sauce maison Moutarde à l'Ancienne

POISSONS

Crumble de Cabillaud, écailles de chorizo, fondue de poireaux 22.00€

PÂTES

Linguine Carbonara 13.50€

Linguine au Saumon (Veggie) 15.00€

SPECIALITES

Appareils Limités, Réservation Conseillée

Planche des Hautes-Alpes	24.00€
Planche garnie de tourtons et ravioles du Champsaur, coppa, pancetta, jambon cru, rosette, bleu du Queyras, tomme de l'Izoard, oreilles d'âne, génépi, salade verte	
Botte Chaude (à façon Regain)	23.00€ *
Reblochon entier rôti au four à bois, vin blanc et oignons, jambon cru, pommes de terre du Queyras, salade verte	
Raclette	24.00€ *
Jambon cru, Coppa, Pancetta, Rosette, pommes de terre du Queyras, salade verte	
Raclette à l'Al des Ours	26.00€ *
Jambon cru, Coppa, Pancetta, Rosette, pommes de terre du Queyras, salade verte	
Fondue aux 4 Fromages **	25.00€ *
Jambon cru, Coppa, Pancetta, Rosette, salade verte	
Fondue aux 4 Fromages et Cèpes **	27.00€ *
Jambon cru, Coppa, Pancetta, Rosette, salade verte	
Ravioles du Dauphiné au Bleu du Queyras, rôties au four à bois	17.00€
Salade verte	
Oreilles d'Âne, rôties au four à bois (Veggie)	18.00€
Salade verte	
Tartiflette au Reblochon, rôtie au four à bois	18.00€
Salade verte	

* Minimum 2 personnes, Prix par personne

** Tomme de Franche-Comté, Emmental Grand Cru Label rouge, Comté, Beaufort

BURGERS

Pain carré rustique, grenailles du Queyras rôties au four à bois & salade verte

Le Classique *

17.00€

Steak haché 150gr, Cheddar, Pickles, Tomate, Confit d'Oignons, salade

Végétarien Sensation (Veggie)

19.00€

Steak de Soja 110gr, Cheddar, Pickles, Tomate, Confit d'Oignons, salade

Le Montagnard *

19.00€

Steak haché 150gr, Raclette à l'ail des ours, Tomate, Confit d'Oignons,
Pancetta, Confit d'Oignons, salade

Le Gascon (Pain Gourmand)

23.00€

Effiloché de Confit de Canard 110gr, Foie Gras maison, Sauce aux Cèpes,
Confit d'Oignons, Tomate, salade

* Supplément Steak Haché 4.00€

PIZZAS

Margherita (Veggie)	11.00€
Sauce tomate, emmental, origan, olives	
Napolitaine (Veggie)	11.00€
Sauce tomate, anchois, origan, olives	
Jambon Fromage	12.00€
Sauce tomate, emmental, jambon, origan, olives	
Provençale (Veggie)	13.00€
Sauce tomate, ratatouille maison, mozzarella, origan, olives	
Royale	13.50€
Sauce tomate, emmental, jambon, champignons, origan, olives	
Chèvre Miel (Veggie)	13.50€
Crème, emmental, chèvre, miel, pignons, origan, olives	
Nona	14.50€
Sauce tomate, emmental, chorizo, poivrons, oignons, origan, olives	
Calzone	14.00€
Sauce tomate, jambon, emmental, œuf, crème, champignons, origan	
Toscane	14.50€
Sauce tomate, emmental, jambon cru, chèvre, basilic, origan, olives	
4 Fromages (Veggie)	15.00€
Sauce tomate, chèvre, emmental, bleu, mozzarella, origan, olives	
Fermière	15.50€
Sauce tomate, emmental, crème, lardons, chèvre, bleu, origan, olives	
Campione	16.00€
Sauce tomate, emmental, viande hachée, œuf, oignons, poivrons, origan, olives	
Campagnarde	15.50€
Crème, lardons, oignons, reblochon, emmental, œuf, origan, olives	
Italienne	16.00€
Sauce tomate, emmental, jambon cru, burrata, mesclun, tomates cerises, olives	

Supplément ingrédient 1.00€

DESSERTS

Tarte maison au Feu de Bois	9.00€
Crème pâtissière, Myrtilles ou Framboises	
Crumble Maison (différents parfums selon humeur du chef)	8.00€
Tiramisu Maison (différents parfums selon humeur du chef)	8.00€
Crème brûlée Maison	7.50€
Crème brûlée Maison flambée au Génépi	8.50€
Cœur Fondant Chocolat & Caramel Beurre Salé	8.50€
Profiteroles vanille chocolat chaud Maison	9.00€
Café ou Thé Gourmand	10.00€
Digestif Gourmand	12.00€
Génépi, Limoncello, Poire	

GLACES

Dame Blanche	8.50€	Chocolat Liégeois	8.50€		
Vanille, chocolat chaud, crème fouettée		Chocolat, Vanille, chocolat chaud, crème fouettée			
Café Liégeois	8.50€	Coupe Le Regain	8.50€		
Café, Vanille, café espresso, crème fouettée		Vanille, Myrtilles, coulis fruits rouges, crème fouettée			
Coupe Limoncello	9.50€	Coupe Colonel	9.50€		
Citron, limoncello, crème fouettée		Citron, Vodka, crème fouettée			
Coupe After Eight	9.50€	Coupe Génépi	9.50€		
Menthe/Chocolat, Peppermint, crème fouettée		Génépi, liqueur de Génépi, crème fouettée			
Coupe 1 boule	3.00€	Coupe 2 boules	5.50€	Coupe 3 boules	8.00€
Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Pistache, Fraise, Myrtilles, Cassis, Framboise, Citron, Génépi, Rhum/Raisins, Fruits de la passion, Smarties, Menthe/Chocolat, Stracciatella					
Supplément crème fouettée 1.50€					

BOISSONS

Ricard, 51 (25 cl)	3.00€		
Martini Rouge / Blanc (4 cl)	3.50€		
Porto Rouge (4 cl)	3.50€		
Vin Aromatisé (12 cl) (Génépi, Myrtilles)	5.00€		
Kir Maison (12 cl) (Crème Cassis, Crème Pêche)	3.50€		
Clan Campbell Baby (2 cl)	4.00€	Entier (4 cl)	7.00€
Génépi, Limoncello, Poire.....	6.00€		
Pression Tourmente Blonde (25 cl)	3.50€	Pinte (50 cl)	7.00€
Tourmente Blanche ou Brune (bouteille 33 cl)			6.50€
Coca-cola, Coca-cola zéro (33 cl)			3.80€
Orangina (25 cl)			3.80€
Granini (25 cl) Tomate, Ananas, Orange, Pomme, Abricot			3.80€
Ice Tea (25 cl)			3.80€
Perrier (33 cl)			3.80€
Sirop à l'Eau			2.50€
Diabolo, Limonade			3.00€
Evian 1L	7.00€	San Pellegrino 1L	7.00€
		San Pellegrino 50cl	5.00€
Café, déca	2.00€	Grand Café	3.50€
Thé, Infusion	4.00€		

CARTE DES VINS

IGP Gard rouge, rosé, blanc

Pichet 50 cl 8.00€ Pichet 25 cl 5.00€ Verre 4.00€

ROUGE

Côtes du Rhône Recati AOC	75 cl	21.00€	Verre 6.00€
Terraventoux AOP Ventoux	75 cl	24.00€	Verre 6.00€
	50 cl	15.00€	
Grand Marrenon AOP Luberon	75 cl	30.00€	Verre 7.00€
St Nicolas de Bourgueil AOC	75 cl	32.00€	Verre 7.00€
Bordeaux Cht de Gozlane AOC	75 cl	35.00€	Verre 8.00€
Crozes Hermitages La Touviere AOC	75 cl	38.00€	Verre 8.00€

BLANC

Sylvaner Caves de Turckheim AOC	75 cl	26.00€	Verre 7.00€
Apremont AOP Vin de Savoie	75 cl	28.00€	
Jurançon AOC	75 cl	36.00€	Verre 8.00€

ROSE

Terraventoux AOP Ventoux	75 cl	24.00€	
Estandon Insolence IGP Méditerrané	75 cl	28.00€	