

# La Carte

Arrivage journalier, cette carte vous est proposée à titre d'exemple de plats proposés.

Cédric SACHET, le Chef vous propose :

## Pour piquer Tapas chics

- Les escargots de Franche Comté *Romanzini, escargotier. les 6 pièces* 10,90 €
- **Bouquet de crevettes roses ou Bulots froids mayonnaise** 9,90 €
- La fameuse Friture de Joëls de La Régate 9,90 €
- Chiffonade de Jambon cru espagnol *Serrano, câpres* 10,90 €
- Poulpes émincés poêlés en persillade 9,90 €
- **Huître chaude Isigny n° 2, façon Julia Une pièce** 3,50 €

## Les entrées

- **Salade gourmande de Homard poêlé** 19,90 €
- Salade de noix de St-Jacques blanches poêlées 13,70 €
- Émincé de Salma norvégien tranché, mariné au sésame & soja 13,50 €
- Escalope de Foie gras poêlé sur mélange du jardin *qualité Rougié* 15,00 €
- **Grande salade de Saumon confit & St-Jacques blanches poêlées** 21,00 €
- Salade petits poulpes de Sète marinés au vinaigre 9,90 €

## Les poissons frais d'arrivage

- Le fameux LOUP entier de Corse, simplement grillé  
*découpé et levé en filets à votre table* 26,00 €
- Tartare de Saumon à l'aneth *Pommes frites en peau, salade mée* 18,00 €
- La Rascasse entière grillée pour 2 personnes à partager 25,00 € / Pers.
- Pavé de Morue fraîche sur pomme au four, pesto de basilic 19,90 €
- Noix de St-Jacques blanches snackées, crème d'écrevisse 21,00 €
- Le Thon, en steak mi-cuit 19,90 €
- Paella aux fruits de mer & chorizo, como España 25,00 €
- Salma de Norvège mi-cuit en panure de sésame 19,90 €
- Filets de Rougets Barbet de roche déglacés au Balsamique 18,00 €

# Les Verres du jour

## ROSÉ -CHÂTEAU PUECH HAUT

Le nez est élégant, fin, très expressif, la bouche est fraîche, ronde et équilibrée. C'est le rosé du printemps qui va bien !

5,90 € le verre 12 cl

## À LA PRESSION : BIÈRE BLANCHE CORSE -Colomba

Une bière d'une grande fraîcheur, aromatisée aux herbes du maquis !  
Légère et subtile, elle accompagnera idéalement un poisson. Une vraie découverte !

4,50 € le verre 25 cl

<b>Le plat du jour</b> <i>uniquement le Midi</i> <b>&gt; 11,90 €</b>	<b>Entrée + Plat + Dessert</b> <i>Midi &amp; soir</i> <b>&gt; 19,90 €</b>	<b>Entrée + Plat <u>ou</u></b> <b>Plat + Dessert <i>que le Midi</i></b> <b>&gt; 16,90 €</b>
--	---	---

## MENU DU JOUR du mardi au vendredi, au choix :

Tarama maison, pain grillé

Carpaccio de tomates *cœur de bœuf*, filets d'anchois, olives noires et pesto de basilic frais

Terrine de confit de foies de volaille

• • •

Pavé de Merlu de pleine mer, crème d'écrevisses

Diots de Savoie Tradition au vin blanc

Gratin de macaroni recouvert de saumon tranché.

• • •

Fromage frais de campagne : *nature ou crème épaisse*, 1/2 St Marcellin

Cervelle de Canuts aux fines herbes.

Carpaccio d'ananas mariné, sorbet fraises

Succès au chocolat, crème anglaise

Crème brûlée, vanille gousse de Madagascar

Soupe de fraises à la menthe

> La commande des desserts est prise en début de repas, merci.

Plats  
du jour

Prix nets, taxes 7 % et 19,60 % (Alcool), et service compris.  
Viandes nées, élevées, et abattues : origine U E.

[www.laregate-restaurant.com](http://www.laregate-restaurant.com)

Facebook : "Romain de la Régate" ainsi que la page "La Régate restaurant"

# Les Rouges

	Verre 12cl	37,5cl	75cl
• Saint Nicolas de Bourgueil - Michel Laurent 2010 à St Georges			25,00 €
• Givry - Louis Latour 2008, à Beaune	6,50 €		34,90 €
• Mercurey - Château de Chamirey 2006, A&A Devillard à Mercurey			39,00 €
• Brouilly - La Grande, Jean-Claude Debeaune à Romanèche-Thorins			24,00 €
• Morgon - Domaine des Mulins 2009, J. Charlet à Guinchay			28,00 €
• Côte Rôtie - Domaine Gilles Barges, cuvée du Plessy 2005,			59,00 €
• Crozes Hermitage - Messire Louis Revol 2009			27,00 €
• Crozes Hermitage - Domaine de Thalabert 1998, Paul Jaboulet Aîné			45,00 €
• Saint Joseph - Léon Revol 2009	6,00 €	17,00 €	28,90 €
• Côtes du Rhône - Domaine Saint André	3,70 €		18,00 €
• Haut Médoc - Mademoiselle L de La Lagune 2008, Propriétaire à Ludon			37,00 €
• Bandol - Château Pibarnon 2006, Comte de St Victor à La Cadière d'Azur			49,00 €
• Bandol - Château Pibarnon 2006		Le Magnum 150 cl	99,00 €

# Les Champagnes

	Coupe 10cl	75 cl
• Ruinart Brut, à Reims		69,00 €
• Ruinart Rosé, à Reims		89,00 €
• Leroy Brut, à Villers aux Noeuds	9,00 €	45,00 €

Nos Vins rouges sont maintenus à température idéale de service entre 13° et 18° selon les crus. Notre sélection de Vins servis au Verre est préservée de l'oxydation prématurée, par système EuroCave. Les millésimes épuisés sont remplacés par les suivants sans préavis. Merci de votre compréhension. Prix nets, taxes 19,60 % (Alcool), et service compris. Plus d'infos sur [www.laregate-restaurant.com](http://www.laregate-restaurant.com)

> > Si vous ne terminez pas votre bouteille, c'est avec plaisir que nous vous la préparons à emporter !

> > Vous avez goûté un vin qui vous plaît ?  
Repartez avec quelques bouteilles à prix Caviste !  
Renseignez vous auprès de Romain

## Les Blancs

	Verre 12cl	75 cl
• Sylvaner - Gustave Lorentz 2009		25,00 €
• Sancerre - Domaine des Buissonnes 2010, Roger Naudet à Sury en Vaux		36,00 €
• Pouilly Fumé - Domaine Guy Saget 2010		32,00 €
• Pouilly Fumé - Domaine des Gominets 2010		37,00 €
• Petit Chablis - Domaine Hamelin 2009	6,00 €	29,90 €
• Saint Aubin en Vesvau - Château Philippe Le Hardy 2007, à Santenay		39,00 €
• Hautes Côtes de Beaune - Château Philippe Le Hardy 2008, à Santenay		29,90 €
• Meursault - Domaine 2007, Bouchard Père et fils à Beaune		49,00 €
• Pouilly Fuissé - Domaine des Sansonnets 2010, J. Charlet à Guinchay	6,50 €	29,90 €
• Pouilly Fuissé - Domaine Saumaizes, vieilles vignes 2009, vigneron à Vergisson		39,00 €
• Saint Véran - Les Cadoles		25,00 €
• Mâcon Charnay - Domaine des Perserons	3,70 €	19,90 €
• Condrieu - Domaine Boissonet 2009, Frédéric Boissonet à Serrières		55,00 €
• Crozes Hermitage - Cave de Tain 2010		29,90 €
• Châteauneuf du Pape - Les Cèdres 2009, Paul Jaboulet Aîné à Tain		49,00 €
• Saint Joseph - Domaine Boissonet 2010, vigneron à Serrières		38,00 €
• Chardonnay - Ardèche, Louis Latour 2008		27,00 €
• Viognier - Vignerons ardéchois à Ruoms	4,50 €	24,00 €
• Chardonnay - Ribeaupierre		14,90 €

## Les Rosés

	75 cl
• Côtes de Provence Bio - Château Ste Marguerite, La Londe les Maures 2010	34,50 €
• Coteaux du Languedoc - Château Puech Haut, Saint Drézery 2010	29,90 €

## Les Pots Lyonnais

	verre 12cl	25 cl	46 cl
• Côtes du Rhône rouge	3,80 €	6,00 €	9,90 €
• Mâcon blanc	3,80 €	6,00 €	9,90 €
• Cinsault rosé		6,00 €	9,90 €