

LES ASSIETTES

DISHES

Assiette de charcuterie 12 €

Deli plate

Assiette de fromages 12 €

Selection of cheeses

Assiette Regina 14 €

(bacon ou saucisse de volaille, oeufs brouillés, champignons)

Regina plate

(bacon or poultry sausage, scrambled eggs, mushrooms)

Assiette de truite fumée 14 €

Smoked trout plate

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso, décaféiné, Americano 6,5 €

Espresso, decaffeinated, American coffee

Double espresso, sélection de thés 8 €

Double espresso, selection of teas

Chocolat chaud, cappuccino, verre de lait 8 €

Hot chocolate, cappuccino, glass of milk

FRUITS PRESSÉS

FRESH SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, pamplemousse, citron 9 €

Orange, grapefruit, lemon

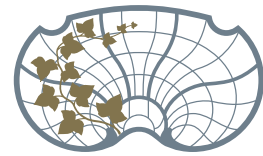
JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

FRUIT JUICES

Ananas, pomme, canneberge, tomate, raisin 9 €

Pineapple, apple, cranberry, tomato, grapes

Prix nets - Service compris / Net rates - All taxes included



REGINA

PARIS

CARTE PETIT DÉJEUNER BREAKFAST MENU

Du lundi au vendredi 7h00-10h30
Week-ends & jours fériés 7h00-11h00

From Monday to Friday, 7 AM to 10 AM
Week-ends, 7 AM to 11 AM

FORMULE ÉQUILBRÉE 18 €

HEALTHY START

Boisson chaude
Hot beverage

Granola Parfait Classique :

Fromage blanc, amandes, flocons d'avoine BIO, miel, extrait de vanille, noix de coco, framboises
Fromage blanc, almonds, organic oat flakes, honey, vanilla extract, coconut, raspberries

ou / or

Granola Parfait Regina :

Fromage blanc, amandes effilées, flocons d'avoine BIO, miel, pistaches, graines de courge, chocolat noir, myrtilles
Fromage blanc, slivered almonds, organic oat flakes, honey, pistachios, marrow seeds, black chocolate, blueberries

Jus de fruits frais
Fresh made juices

FORMULE CONTINENTALE 28 €

CONTINENTAL MENU

Assortiment de pain baguette, pain céréales, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins accompagnés de beurre et confitures
Assortment of bread baguette, cereals bread, croissant, chocolate bread, raisin bread with butter and jams

Boisson chaude
Hot beverage

Jus de fruits frais
Freshly made juices

Yaourt nature, aux fruits ou 0 %
Plain yoghurt, with fruits or fat free

FORMULE BUFFET 38 €

BUFFET MENU

Formule tout compris.
All inclusive formula.

PETIT DÉJEUNER ENFANT 26 €

(enfant de plus de 6 ans)

CHILDREN MENU

(child over 6 years old)

À LA CARTE À LA CARTE MENU

PAINS, VIENNOISERIES ET CÉRÉALES BREAD, PASTRIES AND CEREALS

Assortiment de pain baguette, pain céréales, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins accompagnés de beurre et confitures
Assortment of bread baguette, cereals bread, croissant, chocolate bread, raisin bread with butter and jams

Pain sans gluten disponible à la demande - *Gluten-free bread available on request*

Corn flakes BIO, muesli aux fruits BIO, céréales au chocolat 8 €
Organic corn flakes, organic fruits muesli, chocolate cereals

Granola Parfait Classique ou Regina 12 €

FRUITS FRAIS FRESH FRUITS

Salade de fruits frais 12 €
Fresh fruits salad

Salade de suprême d'agrumes 12 €
(orange, pamplemousse)
Fresh citrus fruits salad (orange, grapefruit)

CRÈMERIE DAIRY PRODUCTS

Fromage blanc, yaourt nature ou aux fruits, 0 % 6 €
Fromage blanc, plain, fruits, fat-free yoghurt

Porridge 8 €

OEUFS EGGS

Œuf dur, œuf à la coque, œuf poché 10 €
Hard-boiled egg, boiled egg, poached egg

Œufs au plat, œufs brouillés 10 €
Fried eggs, Scrambled eggs

Omelette 12 €
Omelette

Les œufs sont servis avec deux accompagnements de votre choix : bacon, gruyère, jambon blanc, tomate, oignon, champignons, poivron, herbes.
Eggs are served with two side dishes of your choice: bacon, gruyère cheese, ham, tomato, onion, mushrooms, pepper, herbs.