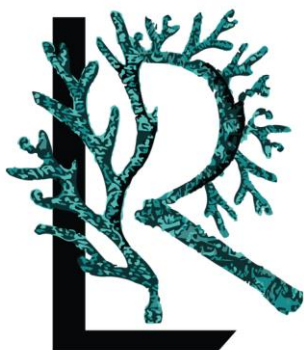




LES REGALIA
HÔTEL ***** & SPA

LA CARTE

SERVIE DE 12H00 A 22H00

SERVICE FROM 12.00 NOON TO 10.00PM

SÉLECTION DE CAVIARS

CAVIAR SELECTION

Caviar Baerii de la Maison Sturia 15g <i>Baerii Caviar by Sturia house 15g</i>	40€
---	-----

Caviar Baerii de la Maison Sturia 30g <i>Baerii Caviar by Sturia house 30g</i>	75€
---	-----

À PARTAGER

SHARING PLATES

Planche de Charcuterie de Laurent Grisanti Condiment griottes et Porto <i>Corsican cold meats from Laurent Grisanti</i> <i>Served with cherry jam and Porto</i>	34€
--	-----

Planche Mixte charcuterie & fromage <i>Mixed cold meat & cheeseboard</i>	36€
---	-----

Assiette de noix de jambon Corse de Laurent Grisanti <i>A plate of Corsican ham by Laurent Grisanti</i>	42€
--	-----

Fritelli de fromage Corse, confiture de griottes <i>Cheese « Fritelli », cherry jam</i>	12€
--	-----

Prix taxes et service compris
All prices include tax and service

ENTRÉES APPETIZERS

La tomate corse et Burrata

Gaspacho au basilic, vieux balsamique

Corsican tomatoes and Burrata

Basil gazpacho with aged balsamic vinegar

Entrée 20€ / Plat 31€

Small €20 / Large €31

Carpaccio de crevettes Gambero Rosso

Gel d'agrumes, huile verte Nepita, condiment Jalapeno

"Gambero Rosso" prawn Carpaccio

Citrus gel, Nepita green oil, jalapeño condiment

36€

Tagliatelle de courgettes en salade

Tomme de brebis, citron confit du jardin,
vinaigrette du maquis, crumble d'amandes

Zucchini tagliatelle salad

*Sheep's cheese, garden-grown candied lemon,
maquis vinaigrette, almond crumble*

Entrée 22€ / Plat 33€

Small €22 / Large €33

LES PLATS

MAIN COURSES

Le Club Regalia, frites maison 38€

Pain de mie de notre boulangerie, condiment tomate, bacon croustillant, volaille cuisson douce aux herbes du maquis, mimosa d'œuf, romaine et sucrine

Regalia Club, homemade French fries

Sliced bread from our bakery, tomato relish, crispy bacon, slow-cooked chicken with Mediterranean herbs, deviled eggs, romaine and sucrine lettuce

La César poulet 32€

Poulet croustillant, romaine et sucrine, sauce César, tomme de brebis affinée, croûtons à l'Arba Barona

The chicken Caesar salad

Crispy chicken, romaine and sucrine lettuce, Caesar dressing, sheep cheese, croutons made with Arba Barona bread

Burger des Regalia 40€

Buns de notre boulanger, bœuf, tomme Corse, frites maison & salade

Regalia Burger

Buns from our baker, beef, Corsican cheese, homemade French fries & salad

Calamarata à la bisque

Homard bleu breton, citron de nos vergers

38€

Calamarata pasta

Breton lobster, lemons from our orchards

PIÈCES À PARTAGER
(Au rythme de nos producteurs)
SHARING PREMIUM PIECES
(According to availability)

Pêche du Jour :

Poisson entier pour 2 (selon arrivage)

à partir de 15€/100g

Catch of the day:

one-piece fish for 2 (depending on availability)

from 15€/100g

Langouste entière (sur réservation)

à partir de 25€/100g

Whole Crayfish (by reservation)

from €25/100g

Pièce de bœuf

à partir de 15€/100g

Piece of beef

from €15/100g

Pièce de Cochon

à partir de 15€/100g

Piece of pork

from €15/100g

Pièce de Canard

à partir de 15€/100g

Piece of duck

from €15/100g

Pièce de veau

à partir de 15€/100g

Piece of veal

from €15/100g

Accompagnements : Frites maison, légumes grillés de saison et sauce du moment

Sides : Homemade French fries, grilled seasonal vegetables and a special sauce

DESSERTS

DESSERTS

Assiette de fruits de saison et sa boule de glace



Seasonal fruits plate served with a scoop of ice cream

14€

Sélection de glaces et sorbets artisanaux
de la Maison SALGE



SALGE Artisan ice creams & sorbets selection

12€

Mousse chocolat Mexico 66% cacao,
crumble de châtaigne



*Mexican 66% dark chocolate mousse,
chestnut crumble*

15€

Pavlova en fraîcheur



Fruits frais, meringue légère au zeste de citron vert,
chantilly mascarpone vanille

*Pavlova : Fresh fruit, lime-zest meringue,
vanilla mascarpone whipped cream*

16€

*Pour toute commande en room service, un supplément de 10 € sera appliqué.
A €10 service charge applies to all room service orders.*

Prix taxes et service compris
All prices include tax and service

MENU
Jeune pousse
(JUSQU'À 12 ANS) 19€ / enfant

Kid's Menu
(up to 12YO)
€19 / child

Beignet de fromage Corse
Corsican cheese fritter

Salade de tomates, mozzarella di bufala
Mozzarella & Tomato salad



Coquillettes et sauce tomate
Elbow pasta with tomato sauce

Filet de poulet pané, frites maison
Breaded chicken breast, homemade French fries

Le kids' burger, frites maison
The kid's burger, homemade French fries

Poisson du jour grillé, légumes
Grilled fish of the day, vegetables



Sélection de Glaces et sorbets artisanaux de la Maison Salge
Ice cream & sorbet selection from SALGE Artisan

Mousse au chocolat, Caramel, et crumble de châtaignes
Chocolate Mousse, Caramel and chestnut crumble