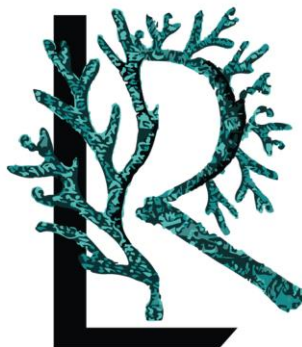




LES REGALIA

HÔTEL***** & SPA

CARTE JOURNÉE

Servie de 12h00 à 22h00
Service from 12.00 noon to 10.00pm

SELECTION DE CAVIARS

Caviar selection

Caviar « Transmontanus » de la Maison Kaviari 20g	55€
<i>“Transmontanus” Caviar by Kaviari 20g</i>	<i>€55</i>

Caviar « Osciètre gold » de la Maison Kaviari 30g	130€
Le Caviar est accompagné d'une brioche et sauce aigrelette	
<i>Gold Ossetra Caviar by Kaviari 30g</i>	<i>€130</i>
<i>Served with Brioche and sourish sauce</i>	

À PARTAGER

Sharing plates

Planche de Charcuterie de Joseph-Marie Poggioli, Condiment figue et Porto	32€
<i>Corsican cold cuts from Joseph-Marie Poggioli</i>	<i>€32</i>
<i>Served with figs and Porto wine</i>	

Jambon cru de Joseph-Marie Poggioli sur griffe	30€
<i>Cured Ham from Joseph-Marie Poggioli</i>	<i>€30</i>

Planche Mixte charcuterie & fromage	38€
<i>Mixed Charcuterie & Cheeses board</i>	<i>€38</i>

Sélection de fromages Corses	28€
Tomme de brebis, tomme de chèvre, brocciu, condiment aigre doux	
<i>Selection of Corsican Cheeses</i>	<i>€28</i>
<i>Sheep's tomme, goat's tomme, brocciu (Corsican cottage cheese), sweet & sour condiment</i>	

Assiette de thon fumé, 150g	22€
Citron et sauce aigrette	
<i>Smoked Tuna plate, 150g</i>	€22
<i>Lemon and sourish sauce</i>	
Crevettes Panko et sauce épicée (3 pièces)	12€
<i>Panko Shrimp with spicy sauce (3 pieces)</i>	€12
Rillettes de bar à la truffe d'été	13€
<i>Sea Bass Rillettes with summer truffle</i>	€13
Petites sardines	8€
Huile d'olive et citron, toasts	
<i>Small Sardines</i>	€8
<i>Olive oil, Lemon, toasts</i>	

ENTRÉES

Appetizers

Déclinaison de tomates anciennes,	16€
Glace burrata-basilic, huile de pistache	
<i>Heirloom Tomato Medley</i>	€16
<i>Burrata-basil ice cream, pistachio oil</i>	
Carpaccio de crevettes,	18€
Fruits frais, sorbet pamplemousse	
<i>Shrimp Carpaccio</i>	€18
<i>Fresh Fruit, Grapefruit sorbet</i>	



Glace aux abats / *Ice cream with offal*

Viande de bœuf ou veau (cru ou cuit) / *Beef or Veal (raw or cooked)*

8€

15€

LES GRANDES SALADES

Main Salads

La Fermière	24€
Cœur de Romaine, blanc de volaille croustillant, mimosa d'œuf, Cacahuète et avocat, mayonnaise curry	
<i>The Farmer's salad</i>	€24
<i>Romaine lettuce heart, crispy chicken breast, egg mimosa, peanuts, avocado, and curry mayonnaise</i>	
La César-Langouste	32€
Romaine et Sucrine, sauce César, langouste, copeaux de parmesan, Gressins romarin	
<i>The Caesar-Crayfish salad</i>	€32
<i>Romaine and Sucrine lettuce, Caesar dressing, crayfish, Parmesan shavings, rosemary breadsticks</i>	
La Méditerranéenne	29€
Cœur de romaine et sucrine, huile d'olive citron, poulpe grillé, tomates cerises	
<i>Mediterranean style</i>	€29
<i>Romaine lettuce heart and sucrine, lemon olive oil, grilled octopus, cherry tomatoes</i>	

LES PLATS

Main courses

Linguines & Homard	32€
<i>Linguine pasta & Lobster</i>	€32
Risotto de calamar	28€
<i>Squid Risotto</i>	€28
Le Club Regalia, frites	32€
<i>The Regalia Club sandwich with fries</i>	€32
Burger Regalia	35€
Bœuf, frites & salade	
<i>Regalia Burger</i>	€35
<i>Beef, fries & salad</i>	

Prix taxes et service compris
All prices include tax and service

PIECES A PARTAGER (sur commande 48h à l'avance)

Sharing Premium pieces (48-hours advance order required)

Côte de bœuf Wagyu Français	35€/100g
<i>Wagyu prime rib</i>	<i>€35/100g</i>

Entrecôte Wagyu Français	30€/100g
<i>Wagyu ribeye</i>	<i>€30/100g</i>

Langouste	25€/100g
<i>Crayfish</i>	<i>€25/100g</i>



Pêche du Jour : poisson entier pour 2 (selon arrivage)
Catch of the day: one-piece fish for 2 (depending on availability)

Chapon	25€/100g
<i>Red scorpionfish</i>	<i>€25/100g</i>

Bar	15€/100g
<i>Sea Bass</i>	<i>€15/100g</i>

Labre	15€/100g
<i>Wrasse</i>	<i>€15/100g</i>

Saint-Pierre	15€/100g
<i>John Dory</i>	<i>€15/100g</i>

Accompagnements : Suggestions du Chef selon la saisonnalité
Sides : Chef's seasonal suggestions



Glace aux abats / *Ice cream with offal*

8€

Viande de bœuf ou veau (cru ou cuit) / *Beef or Veal (raw or cooked)*

15€

DESSERTS

Desserts

Crème brûlée	12€
<i>Crème Brûlée</i>	<i>€12</i>
Assiette de fruits	12
<i>Fruit plate</i>	<i>€12</i>
Glaces et sorbets	12€
<i>Ice cream and Sorbet</i>	<i>€12</i>
Mousse au chocolat	12€
<i>Chocolate Mousse</i>	<i>€12</i>

MENU Jeune Pousse

(JUSQU'À 12 ANS)

16€/enfant

Kid's Menu

(up to 12YO)

€16/child

Assiette de jambon cuit

Ham plate

Assiette de truite fumée

Smoked trout plate

Salade de tomates

Tomato salad



Poisson cuit vapeur

Steamed fish

Blanc de volaille pané

Breaded chicken breast

Pâtes et sauce tomate

Pasta with tomato sauce



Crème brûlée

Crème brûlée

Glaces et sorbets

Ice cream & sorbet

Mousse au chocolat

Chocolate Mousse



Glace aux abats / *Ice cream with offal*

Viande de bœuf ou veau (cru ou cuit) / *Beef or Veal (raw or cooked)*

8€

15€