Un P'tit Régal

RESTAURANT

06 32 35 90 25

PRISE DE COMMANDE DU LUNDI AU SAMEDI ENTRE 9H ET 19H

RETROUVEZ UN P'TIT RÉGAL SUR FACEBOOK

FACEBOOK.COM/UN.PTIT.REGAL

MAIL : CONTACT@UN-PTIT-REGAL.COM

LA CARTE

Service du midi : Mercredi au vendredi
Service du soir : Samedi

PLANCHES APÉRITIVES

Assortiment de charcuterie italienne et de fromage
à déguster seul ou à partager

Charcuterie Italienne
Jambon cru, coppa, saucisson, mortadelle
19 €

Charcuterie Italienne et Fromage
Jambon cru, coppa, saucisson, Comté, Tomme noire des Pyrénées, Taleggio
21 €

SALADES

Jambon Cru & Burratina
Salade verte, jambon cru italien, oignons frits, burratina di bufala, tomates cerises, pignons de pin torréfiés, copeaux de Parmesan et vinaigrette balsamique
Petite : 15,50 € | Grande : 18,90 €

Chèvre Chaud
Salade verte, chèvre chaud sur pain grillé, lardons fumés, tomates cerises, noix, oignons frits et vinaigrette maison
Petite : 14,50 € | Grande : 17,90 €

Poulet Pané
Salade verte, filets de poulet panés, tomates cerises, croûtons aillés, emmental fruité, copeaux de Parmesan et vinaigrette maison
Petite : 14,50 € | Grande : 17,90 €

Vosgienne
Salade verte, lardons fumés, tomates cerises, croûtons dorés persillés, crème fraîche et vinaigrette maison
Petite : 13,90 € | Grande : 16,90 €

ENTRÉES

Tartelette à la Tomate
Tartelette aux tomates cerises confites façon Tatin, roquette fraîche et burratina di Bufala
12,50 €

Cachon Italien
Chausson frit aux épinards et à la ricotta accompagné de jambon cru italien, melon de saison et salade balsamique
14 €

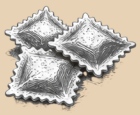
Escargots
Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison
Les 6 : 8,50 €
Les 12 : 15 €

Foie Gras
Foie gras de canard, confit de figues, toast brioché et salade balsamique
18 €

Entrée du Moment
Suggestion du moment
8,90 €

Notre spécialité

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES



FABRIQUÉES SUR PLACE

PLATS

Gambas
Brochette de gambas grillées et linguines fraîches
Sauce maison au choix : pesto rouge, pesto à l'ail des ours, sauce bolognaise pur bœuf ou sauce napolitaine
27 €

Gnocchi
Gnocchi de pommes de terre maison
Sauce maison au choix : bolognaise pur bœuf, napolitaine, Gorgonzola et éclats de noix ou crème de Parmesan
19 €

Escalope Milanaise
Escalope de veau panée à l'italienne et linguines fraîches
Sauce maison au choix : pesto rouge, pesto à l'ail des ours, sauce bolognaise pur bœuf ou sauce napolitaine
27 €

Filet de Bœuf
Filet de bœuf snacké, tagliatelles fraîches maison, sauce morilles
30 €

Tortelli
Tortelli maison farcis aux épinards et à la ricotta
Sauce maison au choix : bolognaise pur bœuf ou napolitaine
22 €

Escalope Valdostana
Escalope de veau panée gratinée à la mozzarella, jambon cru italien et tagliatelles fraîches maison
Sauce maison au choix : pesto rouge, pesto à l'ail des ours, sauce bolognaise pur bœuf ou sauce napolitaine
29 €

Assiette Gourmande
Foie gras, jambon cru italien, saumon fumé, melon de saison et cachon aux épinards et à la ricotta
27 €

Menu enfant
Gnocchi ou filets de poulet panés maison et tagliatelles
Boisson + plat + 1 boule de glace (fraise ou chocolat) : 13,90 €

DESSERTS

Glace au Nougat
Crème glacée au nougat maison et coulis de fruits rouges
9,50 €

Café Liégeois
Café, crème glacée au café maison et chantilly
(Supplément avec liqueur de café 3,50 €)
8,50 €

Tarte du Moment
Tarte maison du moment
6,50 €

Irish Coffee
Café chaud, whisky, sucre de canne et crème fouettée
7,80 €

Sorbets alcoolisés
Le Lorrain (Mirabelle et eau de vie de mirabelle) : 7,50 €
Le Colonel (Citron et vodka) : 7,50 €

Glaces
Chocolat, fraise, café, citron ou mirabelle avec chantilly
1 boule : 5,50 € | 2 boules : 7,50 €
3 boules : 12 € | 4 boules : 15 €

MENU DU JOUR

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 16,90 €

Entrée + Plat + Dessert : 22,90 €

17 ROUTE NATIONALE 52 BIS
54150 MAIRY-MAINVILLE
(COTÉ MAINVILLE D 643)

WWW.UN-PTIT-REGAL.COM

Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes sur demande.
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Viande bovine origine France.

BOISSONS

SOFTS

	33 cl
Coca-Cola	4
Coca-Cola Zéro	4
Orangina	4
Fine Thé pêche *(Grand Est)*	4
Fine Limonade bio *(Grand Est)*	4
Jus de fruits	4
Supplément sirop *Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Orgeat, Violette, Pêche, Curaçao*	0,20

EAUX

	50 cl	100 cl
Carola Eau Plate	3,50	4,50
Carola Eau Pétillante	3,50	4,50
San Pellegrino		5,50

BIÈRES

Pressions

	25 cl	50 cl
Heineken *Blonde 5°*	4,20	7,20
Affligem Fruits Rouges *Rubis 5,2°*	4,70	7,80
Picon	4,90	7,80
Amer des Vosges *(Mirabelle, Sapin, Framboise ou Myrtille)*	4,90	7,80
Monaco	4,50	7,50

Bières Bouteilles

	33 cl
Orval *Ambrée 6,2°*	5,80
Paix Dieu *Blonde 10°*	6,70
Bon Secours IPA 4 Houblons *Blonde 5,9°*	6,60
Tête de Chou *Blanche 5°*	6,60
Desperados *Blonde 5,9°*	5,90
Bière sans alcool	4,20

APÉRITIFS

Kir *12 cl* *Cassis, Mûre, Mirabelle, Pêche de vigne*	4,50
Martini Rosso ou Bianco *4 cl*	4,80
Ricard *2 cl*	4
Porto Cruz Rouge *6 cl*	4
Blue Roy® Pastis bleu des Vosges *2 cl*	5
Suze *6 cl*	4,80
Absinthe *3 cl*	8,80

COCKTAILS

COCKTAILS

Sex on the Beach *Vodka - Jus d'orange - Cranberry - Liqueur de pêche*	8,90
Cosmopolitan *Vodka – Cointreau – Cranberry - Citron vert*	8,90
Mojito *Rhum blanc - Eau pétillante - Sirop de sucre de canne - Jus de citron vert - Feuilles de menthe*	8,90
Moscow Mule *Vodka - Ginger Beer - Citron vert - Feuilles de menthe*	8,90
Spritz *Arôme au choix : Aperol, Fraise/Rhubarbe, Rhubarbe, Vanille, Violette, Cerise Griotte, Framboise ou Fleur de sureau*	8,90
Soupe Angevine *Crémant d'Alsace - Cointreau - Sirop de sucre de canne - Jus de citron*	8,90
Le Sauvageon *Liqueur Le Sauvageon® (fruits rouges) - Jus de pomme*	8,90
Le Stan *Crémant d'Alsace - Crème de bergamote*	8,90
Gin Tonic *Gin - Tonic - Citron*	8,90
Gin Tonic Orange ou Passion *Gin - Tonic - Jus d'orange ou Passion*	8,90

COCKTAILS SANS ALCOOL

Batman *Jus d'orange - Limonade - Sirop de grenadine*	6,90
Virgin Blue Lagoon *Limonade - Sirop de curaçao bleu - Jus de citron*	6,90
Kiss on the Beach *Jus d'orange - Limonade - Cranberry - Sirop de pêche*	6,90

WHISKYS

	4 cl
Ballantine's	6,60
Supplément soft : 1,90 €	
Jack Daniel's Old No. 7	7,70
The Observatory 20 ans *(Single grain / Écosse / 40°)*	8,60
Nikka From the Barrel *(Blended / Japon / 51,4°)*	9,60
Lagavulin 16 ans *(Single malt / Écosse / 43°)*	12,90

VODKAS

	4 cl
Soplica Blanche *(Pologne)*	5
Soplica Liqueurs de Vodka *(Pologne)*	5
Arômes au choix : Noisette, Café, Citron, Framboise, Fraise... suivant arrivage	
Soplica Staropolska Ambrée *(Pologne)*	7,60

DIGESTIFS

	4 cl
Amaretto	6,50
Baileys	6,50
Rhum Kraken *(Black Spiced Rum Caraïbes 40°)*	7,20
Rhum Planteray XO *(Hors d'âge Barbade 40°)*	8,50
Eau-de-vie de Mirabelle	6,50
Eau-de-vie de Poire	6,50
Eau-de-vie de Prune	6,50
Limoncello Maison	6,80
Cognac Rémy Martin VSOP	8,50
Calvados Château Du Breuil VSOP	6,30
Chartreuse Jaune	8,50
Chartreuse Verte	8,50
Get 27	6,20
Fée des Bois *(Liqueur d'Aspérule Maison)*	6,80

BOISSONS CHAUDES

Grand Café	3,20
Espresso	2,50
Café allongé	2,70
Double Espresso	5,00
Ristretto	2,50
Thé ou Infusion	3,20
Espresso décaféiné	2,50
Cappuccino	3,90
Flat White	3,90
Latte Macchiato	3,90
Irish Coffee	7,80
Supplément lait	0,20
Supplément chantilly	0,50

VINS

PICHET (IGP Gard)	25 cl	50 cl
Vin rouge	5,50	10,50
Vin blanc	5,50	10,50
Vin rosé	5,50	10,50

VINS ROUGES	12 cl	75 cl
Côte du Rhône AOC *Prieurs de St-Julien*	6	23
Pinot noir AOP *Cave de Turckheim*	6	26
Blaye Côtes de Bordeaux AOC *Château La Bretonnière*	6	25
Lupo Meraviglia IGT *Tre di Tre*	6	25
Gran Passione Rosso Veneto IGT *Casa Vinicola Botter*	6	23
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC *Nuiton - Beaunoy*		38

VINS BLANCS	12 cl	75 cl
Coteaux du Layon AOP *Frairie de Neuville*	6	26
Gewurztraminer AOP *Cave de Turckheim*	6	26
Bourgogne Chardonnay AOC *Vignerons de Buxy, Buissonnier*	6	26

VINS ROSÉS	12 cl	75 cl
Toscana Roseto IGT *Borgobruno*	5,90	19
Chiaretto di Bardolino DOC *Le Colline Dei Filari*	5,90	19

VINS EFFERVESCENTS	37,5 cl	75 cl
Lambrusco dell'Emilia Rosé IGT *Valmarone*		12
Lambrusco dell'Emilia Rouge IGT *Valmarone*		12
Prosecco DOC		22
Champagne Mumm AOP *Cordon Rouge Brut*	38	69
Champagne Bollinger AOP *Special Cuvée Brut*		115