



(/)

14^e (/RESTAURANT-LA-REGALADE-PARIS-14E)

1^{er} (/RESTAURANT-LA-REGALADE-PARIS-1ER-SAINT-HONORE)

RÉSERVER

Conservatoire (/RESTAURANT-LA-REGALADE-PARIS-CONSERVATOIRE)

ACTUALITÉ (/RESTAURANT-LA-REGALADE-PARIS-ACTUALITES)



LA RÉGALADE

14^e

Un établissement bistronomique, ambassadeur d'authenticité et de générosité

49 rue Jean Moulin 75014 Paris

Tél : 01 45 45 68 58
contact14@laregalade.paris

Entre vieux zinc, carrelage et parquet, vous entrez ici dans l'authentique Régalade créée par Yves Camdeborde en 1992. Cette ambassade de la générosité et de l'humanisme, comme la définissent les habitués, marque le point de départ de la grande histoire de la Régalade. Elle est la garante de l'authenticité. C'est ici que les équipes sont formées à la « sauce Régalade » par le maître des lieux, Bruno Doucet.

L'établissement ouvert du lundi au vendredi au déjeuner et au dîner propose une cuisine des terroirs et du marché revisitée mais toujours évocatrice de la cuisine familiale d'autrefois.

Ouvert le lundi au dîner de 19h à 23h, et du mardi au vendredi au déjeuner de 12h à 14h30 et au dîner de 19h à 23h



([HTTPS://WWW.GUSTEAU.IO/UPLOADS/57F367E4943ED.PDF](https://www.gusteau.io/uploads/57f367e4943ed.pdf))

LE MENU CARTE

37€ D. PDF



RÉSERVER UNE TABLE

14^e



LES COUPS DE CŒUR DE LA REGALADE POUR UN COUP DE FUSIL DE PLUS

La chasse, chez Bruno Doucet, est une affaire de famille. C'est aussi une affaire d'ami et une belle histoire d'amour entre un homme et son terroir. « Dans ma famille nous sommes chasseur de père en fils : mon grand-père paternel, mon père, mes oncles chassaient et chassent encore. Il est donc légitimement que je sois tombé amoureux de la chasse. J'attends tous les ans l'ouverture de la chasse avec impatience. C'est une véritable passion que je partage aussi avec certains amis confrères. »

Dans ce sens, en tant que chasseur Bruno Doucet met à l'honneur les gibiers : du fameux canard Colvert, en passant par le daim ou le pigeon ramier et la palombe sans oublier bien sûr le lièvre, gibier de prédilection du chef qu'il aime travailler par-dessus tout : « La beauté de l'animal dans la nature, sa prestance, son intelligence et surtout son goût fort et prononcé, la finesse de sa chair et la multitude de façons de le cuisiner, font du lièvre le roi de la venaison à mes yeux ».

Tous les gibiers cuisinés à la Régalade sont exclusivement issus de chasses françaises ou en provenance de la Maison Huguenin pour la volaille à l'exception de la grouse que le Chef fait venir d'Écosse.

Pour un gibier au sommet, rendez-vous à la Régalade 14^e par Bruno Doucet !

Consultez (<https://www.gusteau.io/uploads/57f367e4943ed.pdf>) la carte

et Réservez

(http://www.laregalade.paris/restaurant-la-regalade-paris-14e#modal_iframe)



Une équipe animée d'un même esprit : vous régaler !

Cyril Sagot – Directeur de salle à la Régalade 14^{ème}

Cet originaire de la Rochelle est parti tout jeune dans la restauration grâce à sa mère et son parrain. Piqué par le virus, Cyril est contaminé jusque dans ses jeux où il fait semblant de cuisiner.

Naturellement, il se tourne vers des études d'hôtellerie restauration où il touche à tous les métiers mais son aisance relationnelle le fait pencher vers les métiers de la salle.

Puis Cyril présente des aptitudes pour la sommellerie. Il rentre à l'école de Sommellerie à Bordeaux et enchaîne les concours. Il finit parfois premier mais surtout, il ne cesse d'apprendre et se perfectionner. Il devient une référence dans l'univers du vin.

Après avoir collaboré avec les plus belles institutions françaises, il a posé ses valises en 2011 à la Régalade où il s'occupe de la gestion de la salle du 14^{ème} et également de la cave des maisons en collaboration avec Bruno Doucet. « Notre relation est basée sur le respect et la franchise. Ce que j'ai compris avec Bruno Doucet : quand il dit quelque chose, il faut dire oui et le faire. »

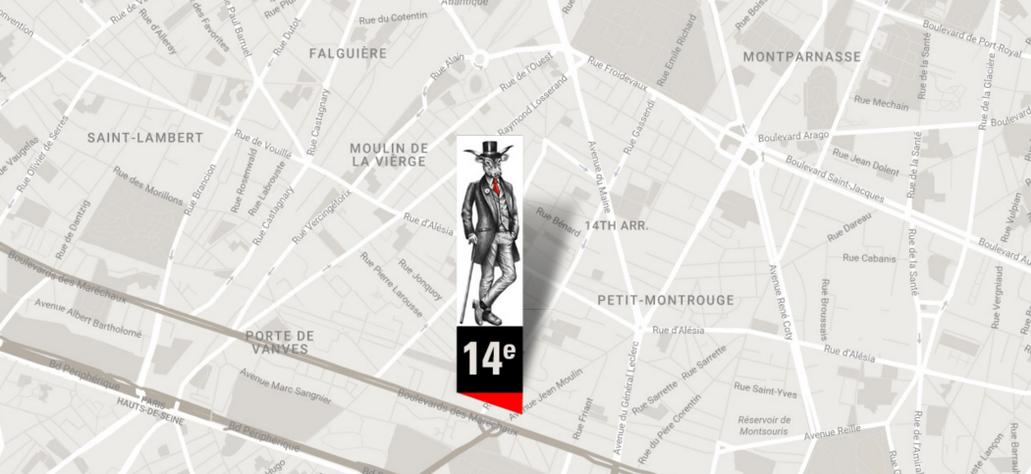
En véritable passionné et expert, Cyril se régale à conseiller les convives aussi bien avisés que débutants.

Robin Herault – Second de Cuisine à la Régalade 14^{ème}

Robin sent le sud et l'Italie, les plats familiaux et le plaisir convivial de partager un bon repas entre amis. C'est en mangeant avec sa mère à la Régalade 14^{ème} qu'il tombe sous le charme à la fois de l'institution mais également des 2 hommes de la maison : Cyril Sagot et Bruno Doucet. « Mon embauche a été une évidence, la Régalade est tout ce que je suis : familiale, conviviale, en relation direct avec le plaisir ! »

Ce jeune maestro des fourneaux qui se destinait aux grandes brigades des tables étoilées voulait être pyrotechnicien quand il était petit pour la précision que cet art réclame.

Aujourd'hui, il se sent à sa place entre cuisine des terroirs et précision que réclame le sa sent de Second auprès de Bruno Doucet pour le plaisir des papilles des convives de la Régalade 14^{ème}.



LA RÉGALADE

14^e

49, rue Jean Moulin 75014 Paris

Tél : 01 45 45 68 58
contact14@laregalade.paris (mailto:contact14@laregalade.paris)

RÉSERVER



R%C3%A9galade-

689270494454532/?

fref=ts)