

LES BONS COPAINS

DE RAPHAEL

Les Planches

Jambon cru 18 mois d'affinage	12€
Chiffonnade de Jambon blanc truffé	13€
Planche de Fromage Brie / Brillat Savarin truffé de la tête d'or / Demi St Marcelin / Saint Nectaire / Confiture de Tomates vertes "Potager de Seguret"	17€
Planche Mixte des Bons Copains Planche de Fromage / Jambon blanc truffé / Jambon cru 18 mois d'affinage / Pommes de terre grenaille frites	48€

Pour la Gourmandise

Sorbet du moment et Chantilly des gourmands	6€
Carpaccio d'ananas	7€
Colonel des Copains du Gème	9€
Pain perdu de "Chez Raphaël" Nutella et chantilly	7,5€

Les Tapas du Bon Vivant

Pommes de terre grenaille frites	6€
Rillettes de thon et sa mayonnaise aux herbes	6€
Cassolette de légumes grillés	6,5€
Cassolette de raviole à la truffe d'été	7,5€
Poulpe mariné	9€
Cromesquis de bœuf confit « trois pièces »	9€
Tataki de boeuf a la thaï	9€
Tataki de saumon	10,5€
Tacos de poulet mariné "pour 3 personnes"	11€
Burrata crémeuse 125g au pesto	12€
Ceviche du moment	12,5€
Burger de Raphael à partager en 4	13€
Croque Monsieur Truffé de Chez Raphael Restaurant	13€

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire comme chiffonnade de jambon truffé en provenance d'Italie.

Jus à base de fond de veau lié.

La liste des allergènes est consultable sur demande.

Prix TTC service inclus.

Carte des Vins

des Bons Copains de Raphaël

Les Rouges

Côtes-du-Rhône « Oraison » AOC

Domaine Badet Clément
"Un vrai vin de copains !"

75cl 12cl
25€ 5€

Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael »

Chateau de Valcombe
"Une syrah rafraichissante"

26€

Fleurie AOC

Domaine Passot
"L'élégance du terroir de ce cru du beaujolais"

33€ 6€

Crozes hermitage AOC

Domaine Maxime Chomel
"Un vin croquant, plein de fruits"

35€ 6,5€

Terrasses du Larzac AOC « Le Petitou »

Mas d'Amile
"La finesse et le fruit d'un bel assemblage : Syrah grenache Carignan"

36€

Pic Saint Loup AOC

Domaine Plan des Pratz
"Un vin aussi soyeux que ..."

38€ 7,5€

Bourgogne Pinot Noir AOC

Domaine Edouard Delaunay
"Complexe, final frais"

38€

Saint Joseph AOC « Les Goutelles »

Domaine Michelas
"Bouche généreuse, parfait pour les lyonnais"

39€

Morgon AOP « Corcelette »

Domaine Grégoire Hoppenot
"L'excellence en la matière"

39€

Gigondas AOC « Les Terres »

MDomaine Piéblanc
"»Robe grenat, nez expressif sur la grillotte"

41€

Savigny Les Beaunes AOC

Domaine Roche de Bellene
"De la finesse et du goût"

49€

Châteauneuf du pape AOC

Domaine Pierre Useglio
" La richesse de la Vallée du Rhône méridional "

62€

Côte Rôtie AOC

Domaine Barge

72€

Beaune 1er cru 2018 AOC "Aux cras"

Maison Champy

72€

Cornas "Domaine de Saint Pierre" 2006 AOC

Paul Jaboulet-Ainé - Syrah
"Vin charpenté avec de la matière"

74€

Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC

Domaine Rostaing - Syrah

114€

Côte Rôtie "La Viallière" 2019 AOC

Domaine Clusel-Roch - Syrah

136€

Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011 AOC

Maison Champy - Pinot Noir

140€

Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC

Maison Champy - Pinot Noir

75cl
170€

Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC

Paul Jaboulet-Ainé - Syrah

240€

Les Blancs

Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael »

Chateau de Valcombe
"Le blanc des copains"

12cl
26€ 5€

Villa Chambre Amour VDF

Lionel Osmin & Cie - Gros manseng/Sauvignon blanc
"Vin Moelleux"

26€ 5€

La Cité Orientale VDF

Lionel Osmin & Cie
"Assemblage insoupçonné de Muscat Viognier Riesling Clairette WTF"

29€

Beaujolais Blanc AOP

Domaine Hoppenot
"Chardonnay rond et gourmand"

33€ 6,5€

Marsanne Roussane IGP « Le Bruit des vagues »

Julien Pilon
"Explosion de saveurs"

36€

Duché d'Uzès « Harmattan »

Domaine Deleuze Rochetin
"Superbe fraîcheur, au style chablisien"

38€

Saint Véran

Domaine Coteaux des Margots
"Du vrai mâconnais, sur la minéralité"

39€ 7,5€

Saint Péray AOC « Les Maisons de Victor »

Domaine Julien Pilon
"Essayez, vous l'adopterez"

44€

Condrieu AOC

Domaine Barge
«Une bouteille aux antipodes d'un condrieu classique »

55€

Le Rosé

IGP Pays d'OC "l'astucieux"

Cinsault

12cl 75cl
5€ 26€

Côtes de Provence Chateau Sainte Marguerite AOP

/Grenache/Syrah/Cinsault
"Frais et gourmand en bouche"

6,90€ 34€

Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château

Sainte Marguerite AOP
/Grenache/Cinsault
"Frais et légèrement épicé en bouche"

7,50€ 39€

Côtes de Provence Cru Classé "Fantastique" Château Sainte

Marguerite AOP
/Grenache/Cinsault

46€

Les Champagnes

Champagne Deguerne

75cl
48€

Ruinart "Blanc de Blancs"

110€

Prix TTC, Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Carte des Boissons

Softs & Spiritueux

Cocktails

Mojito 10€
Rhum blanc, Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Moscow Mule 10€
Vodka, Gingembre, Citron vert

Pornstar Martini 12€
Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion

Expresso Martini 12€
Vodka, liqueur de café, café gonéo

Cinzano spritz 9€

Italicus spritz 12€
Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse

Mocktail

Red Mocktail 7€
Jus de Pomme/Framboise "Bissardon", Limonade, Citron jaune

Gin Tonic sans alcool « Ceder's crisp » 8€

Bières pression

Brasserie du Mont-Blanc

Cristal - Blonde
Blanche
IPA

25cl 50cl

4€ 7€
4,5€ 7,5€
4,5€ 7,5€

Boissons Chaudes

Café Espresso 2€

Thé en vrac 4€
Earl Grey / Sencha / Fruits Rouges / Soleil de Tropique / Infusion Détox

Spiritueux

Whiskies

Ballantines 8€ Jameson black barel 11€
4cl - 40° 4cl - 46°

Aberlour 12 ans 11€ Chivas 18 ans 14€
4cl - 40° 4cl - 46°

Gins

Beefeater 8€ Plymouth 11€
4cl - 40° 4cl - 42,7°

Malfy 10€ Monkey 47 12€
4cl - 41,4° 4cl - 42,7°

Rhums

Havana Club 3 ans 8€
4cl - 37,5°

Clan Campbell Spiced 8€
4cl - 40°

Boukman 11€
4cl - 40°

La Hechichera 13€
4cl - 45°

Apéritifs / Digestifs

51 / Ricard / Suze 3€
2cl

Martini Blanc/Rouge 4€
5cl

Liqueur Jacoulot 8€
Limancello - 5 cl
Menthe Poivré - 4cl

Eau de Vie de Poire 9€
4cl

Chartreuse verte 9€
4cl - 55°

Cognac Hine 10€
4cl

Boissons Fraîches

Jus de Fruit "Bissardon" (Loire) - 25cl 5,5€
Tomate / Pêche / Pomme Framboise / Orange

Coca-Cola - 33cl 4€
Original / Zéro

Ice-Tea Bio - 33cl 5€

Limonade - 33cl 4€

Perrier - 33cl 4€

Evian / Badoit - 100cl 5€

Sirop 2€
Grenadine / Pêche / Menthe / Orgeat

Supplément Tonic avec les Alcools 2€

Prix TTC, Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.