

LES BONS COPAINS

DE RAPHAEL

Les Planches

Jambon cru 18 mois d'affinage	11€
Chiffonnade de Jambon blanc truffé	13€
Planche de Fromage « Fromagerie Tête d'or » Tomme de Chartreuse / Brillat Savarin truffé / Rigotte de Condrieu / Confiture de Tomates vertes "Potager de Seguret"	15€
Planche Mixte des Bons Copains Planche de Fromage "Fromagerie tête d'or" / Jambon blanc truffé / Jambon cru 18 mois d'affinage / Pommes de terre grenaille frits	45€

Pour la Gourmandise

Sorbet du moment et Chantilly des gourmands	6€
Crème de citron revisité et crumble	7€
Colonel des Copains du 6ème	7€
Pain perdu de "Chez Raphaël" Nutella	7,5€

Les Tapas du Bon Vivant

Pommes de terre grenaille frits	4,5€
Cassolette de légumes grillés	5,5€
Cassolette de raviole à la truffe d'été	7,5€
Poulpe mariné	8€
Cromesquis de bœuf « trois pièces »	9€
Burrata crémeuse 125g au pesto	9,5€
Tacos de poulet mariné "pour 3 personnes"	11€
Burger de Raphael à partager en 4	12€
Ceviche du moment au lait de coco	12€
Croque Monsieur Truffé de Chez Raphael Restaurant	13€

Menu Découverte

27€

par personne

On commence avec le froid...

Ceviche du moment
Chiffonnade de jambon blanc truffé

Puis pour le Chaud...

Tacos de poulet mariné
Pommes de terre grenailles frits
Samossa de boeuf

Supplément de 10€ pour le dessert

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.

LES BONS COPAINS

DE RAPHAEL

Formule du Midi

21€

Rillettes de poissons aux agrumes

OU

Salade de volaille

Emincé de boeuf Thai, pommes de terre sauté

OU

Pené aux champignons grillés, pesto

13€

le plat du jour

Carpaccio d'ananas

Suggestions de la Semaine

Salade du bon vivant avec burrata crémeuse (Plat) 18€

Ceviche de Dorade au lait de coco, Haricots et Pois
gourmands 18€

Burger du Bon Copain, Pomme grenailles, sauce
cocktail 18€

Suggestions Dessert

Crème de citron, crumble 7€

Pain perdu Nutella, Crème chantilly 7€

Sorbet du moment 7€

Citron / Framboise / Crème chantilly

Planche de Fromage « Fromagerie Tête d'or » 15€

Tomme de Chartreuse / Brillat Savarin truffé / Rigotte de Condrieu /
Confiture de Tomates vertes "Potager de Seguret"

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention
contraire. Cuisine de produit frais du marché.

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 12cl
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"

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€

Côte de Provence Chateau Sainte Marguerite AOP

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

6,90€ 34€

Côte de Provence Cru Classé Chateau Sainte

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

7,50€ 39€

Côte de Provence Cru Classé "Fantastique" Chateau Sainte

Marguerite AOP
/Grenache/Cinsault

46€

Les Champagnes

Champagne Deguerne

75cl
48€

Ruinart "Blanc de Blancs"

110€

Carte des Boissons

Softs & Spiritueux

Cocktails

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

Moscow Mule
Vodka, Gingembre, Citron vert

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

Expresso Martini
Vodka, liqueur de café, café gonéo

Cinzano spritz

Italicus spritz
Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse

Mocktail

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

Gin Tonic sans alcool « Ceder's crisp »

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

Whyskies

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.