

LES BONS COPAINS

DE RAPHAEL

Les Planches

Jambon cru 18 mois d'affinage 12€

Chiffonnade de Jambon blanc truffé 13€

Planche de Fromage « Fromagerie Tête d'or » 17€
Tomme de Chartreuse / Brillat Savarin truffé / Rigotte de Condrieu / Confiture de Tomates vertes "Potager de Seguret"

Planche Mixte des Bons Copains 48€
Planche de Fromage "Fromagerie tête d'or" / Jambon blanc truffé / Jambon cru 18 mois d'affinage / Pommes de terre grenaille frites

Les Tapas du Bon Vivant

Pommes de terre grenaille frites 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€

Tacos de poulet mariné "pour 3 personnes" 11€

Burrata crémeuse 125g au pesto 12€

Ceviche du moment au lait de coco 12€

Burger de Raphael à partager en 4 13€

Croque Monsieur Truffé de Chez Raphael Restaurant 13€

Pour la Gourmandise

Sorbet du moment et Chantilly des gourmands 6€

Carpaccio d'ananas 7€

Colonel des Copains du 6ème 9€

Pain perdu de "Chez Raphaël" 7,5€
Nutella et chantilly

Menu Découverte

Pour 2 personnes

27€

par personne

On commence avec le froid...

Ceviche du moment

Jambon cru 18 mois d'affinage

Puis pour le Chaud...

Croque Monsieur Truffé

Pommes de terre grenailles frites

Cromesquis de boeuf confit

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

24€

Salade fraîche de lentilles

OU

Salade de volaille

Sauté de Veau, boulghour

OU

Pené à la crème de champignons de paris

14€

le plat du jour

Crème brûlée

Suggestions de la Semaine

Salade du bon vivant avec burrata crémeuse [Plat] 18€

Ceviche de Dorade au lait de coco, Haricots et Pois
gourmands 19,5€

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

Suggestions Dessert

Carpaccio d'ananas, sorbet passion 7€

Pain perdu Nutella, chantilly 7€

Sorbet du moment 7€

Planche de Fromage « Fromagerie Tête d'or » 17€

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 !"

Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael »

Chateau de Valcombe
"Une syrah rafraichissante"

Fleurie AOC

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

Crozes hermitage AOC

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

Terrasses du Larzac AOC « Le Petitou »

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

Pic Saint Loup AOC

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

Bourgogne Pinot Noir AOC

Domaine Edouard Delaunay
"Complexe, final frais"

Saint Joseph AOC « Les Goutelles »

Domaine Michelas
"Bouche généreuse, parfait pour les lyonnais"

Morgon AOP « Corcelette »

Domaine Grégoire Hoppenot
"L'excellence en la matière"

Gigondas AOC « Les Terres »

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

Savigny Les Beaunes AOC

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

Châteauneuf du pape AOC

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

Côte Rôtie AOC

Domaine Barge

Beaune 1er cru 2018 AOC "Aux cras"

Maison Champy

Cornas "Domaine de Saint Pierre" 2006 AOC

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

Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC

Domaine Rostaing - Syrah

Côte Rôtie "La Viallière" 2019 AOC

Domaine Clusel-Roch - Syrah

Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011 AOC

Maison Champy - Pinot Noir

75cl 12cl
25€ 5€

26€

33€ 6€

35€ 6,5€

36€

38€ 7,5€

38€

39€

39€

41€

49€

62€

72€

72€

74€

114€

136€

140€

Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC

Maison Champy - Pinot Noir

Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC

Paul Jaboulet-Ainé - Syrah

Les Blancs

Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael »

Chateau de Valcombe
"Le blanc des copains"

Villa Chambre Amour VDF

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

La Cité Orientale VDF

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

Beaujolais Blanc AOP

Domaine Hoppenot
"Chardonnay rond et gourmand"

Marsanne Roussane IGP « Le Bruit des vagues »

Julien Pilon
"Explosion de saveurs"

Duché d'Uzès « Harmattan »

Domaine Deleuze Rochetin
"Superbe fraîcheur, au style chablisien "

Saint Véran

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

Saint Péray AOC « Les Maisons de Victor »

Domaine Julien Pilon
"Essayez, vous l'adopterez "

Condrieu AOC

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

Le Rosé

IGP Pays d'OC "L'astucieux"

Cinsault

Côtes de Provence Chateau Sainte Marguerite AOP

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

Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château

Sainte Marguerite AOP
/Grenache/Cinsault

"Frais et légèrement épicé en bouche"

Côtes de Provence Cru Classé "Fantastique" Château Sainte

Marguerite AOP
/Grenache/Cinsault

Les Champagnes

Champagne Deguerne

Ruinart "Blanc de Blancs"

75cl
170€

240€

12cl

26€ 5€

26€ 5€

29€

33€ 6,5€

36€

38€

39€ 7,5€

44€

55€

12cl 75cl
5€ 26€

6,90€ 34€

7,50€ 39€

46€

75cl
48€

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°

10€ 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.