

# 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 » Tomme de Chartreuse / Brillat Savarin truffé / Rigotte de Condrieu / Confiture de Tomates vertes "Potager de Seguret"	17€
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	48€

### Les Tapas du Bon Vivant

Pommes de terre grenaille frits	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" Nutella et chantilly	7,5€

### 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 frits  
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

4cl - 40°

8€

##### Jameson black barel

4cl - 46°

11€

##### Aberlour 12 ans

4cl - 40°

11€

##### Chivas 18 ans

4cl - 46°

14€

#### Gins

##### Beefeater

4cl - 40°

8€

##### Plymouth

4cl - 42,7°

11€

##### Malfy

4cl - 41,4°

10€

##### Monkey 47

4cl - 42,7°

12€

### Rhums

10€

#### Havana Club 3 ans

4cl - 37,5°

8€

10€

#### Clan Campbell Spiced

4cl - 40°

8€

12€

#### Boukman

4cl - 40°

11€

12€

#### La Hechichera

4cl - 45°

13€

9€

12€

### Apéritifs / Digestifs

#### 51 / Ricard / Suze

2cl

3€

#### Martini Blanc/Rouge

5cl

4€

#### Liqueur Jacoulot

Limancello - 5 cl

Menthe Poivré - 4cl

8€

#### Eau de Vie de Poire

4cl

9€

#### Chartreuse verte

4cl - 55°

9€

#### Cognac Hine

4cl

10€

### Boissons Fraîches

#### Jus de Fruit "Bissardon" ( Loire ) - 25cl

Tomate / Pêche / Pomme Framboise / Orange

5,5€

#### Coca-Cola - 33cl

Original / Zéro

4€

#### Ice-Tea Bio - 33cl

Limonade - 33cl

5€

Perrier - 33cl

4€

Evian / Badoit - 100cl

4€

Evian / Badoit - 100cl

5€

#### Sirop

Grenadine / Pêche / Menthe / Orgeat

2€

#### Supplément Tonic avec les Alcools

2€

Prix TTC, Service compris.

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