

# LE RESTAURANT

## Carte du soir

### ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Le Foie Gras de chez Raphaël, Chutney

mangue poivrons rouges

1 tranche

8€

2 tranches

16€

3 tranches

24€

Oeuf poché, mousseline de choux fleur, pesto

8€

Tataki de thon au deux sésames

10,5€

Burrata crémeuse 125g au pesto, salade de

verte, tomates confites, éclat de noisettes

11€

Chiffonnade de Jambon blanc truffée

13€

Planche de Fromage « Fromagerie Tête d'or »

Tomme de Chartreuse / Brillat Savarin truffé / Rigotte

de Condrieu / Confiture de Tomates cerise au thym

"Potager de Segur"

15€

### POUR LA GOURMANDISE

Sorbet Mangue, Chantilly Maison

6€

Pain perdu de "Chez Raphaël"

Nutella et Chantilly maison

7,5€

Tiramisu à la Fraise

8€

Moelleux Chocolat/Café

8,5€

### PLATS À PARTAGER / OU PAS

Linguine aux moules, sauce au bleu

17€

Tartare de boeuf à l'italienne, pommes de terre grenaille

Tomates séché, pistou, copeaux de parmesan et pignon de pins En

180g : 18€ En XL 360g : 36€

Tataki de thon au deux sésames et salade asiatique

19,5€

Filet mignon de veau, crumble persil/parmesan

22€

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, pesto

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os

64€

Sauce au bleu, Pommes de terre Grenaille.

### MENU À PARTAGER

#### À PARTIR DE DEUX PERSONNES

35€

par personne

Commencez avec...

Burrata crémeuse 125g au pesto

+

Chiffonnade de Jambon blanc truffée

Pour le Plat d'honneur...

Filet mignon de veau, crumble

persil/parmesan

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, pesto

+

Tataki de thon au deux sésames

OU

Côte de Bœuf « Charolaise » 1kg avec os

( Supplément de 14€ par personne )

Et en note finale...

Planche Gourmande

Pain perdu de "Chez Raphaël" et tiramisu à la fraise

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire comme la

chiffonnade de jambon truffé venant d'Italie.

La liste des allergènes est consultable sur demande.

Prix TTC service inclus.

CHEZ

# RAPHAËL

## FORMULE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

23€

Salade de pommes de terre et cervelas

5€

Risotto / Filet mignon de porc / Jus réduit

14€

Crème brûlée caramel beurre salé

5€

### SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Linguine au moules, sauce au bleu 17€

Tataki de thon aux deux sésames 19,5€

Filet mignon de veau, crumble 22€

persil/parmesan

*Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, pesto*

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os 64€

*Sauce au bleu, Pommes de terre Grenaille*

### SUGGESTION ENTRÉE

Burrata crémeuse 125g au pesto, salade de verte, tomates confites, éclat de noisettes 11€

### SUGGESTIONS DESSERT

Sorbet Mangue 6€  
*Chantilly Maison*

Tiramisu à la fraise 8€

Pain perdu de "Chez Raphaël" 7,5€  
*Nutella et Chantilly maison*

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

La liste des allergènes est consultable sur demande.

Prix TTC service inclus.

# LE BRUNCH

**Chez Raphaël**

**24€**

*par personne  
( hors boisson )*

## POUR COMMENCER

**Croissant et pain de mie brioché de la Boulangerie Azulai**

*Beurre doux et demi sel, Confitures pomme vanille et Nutella*

## LA SUITE

**Poulet, avocat, oeuf poché**

*OU*

**Saumon frais, fromage philadelphia**

*OU*

**Tartine de guacamole et œuf poché**

## POUR LA GOURMANDISE

**Pain perdu nutella**

*OU*

**Salade de fruits frais**

*Sirop Basilic*

# CARTE DES VINS

## Chez Raphaël

### LES ROUGES

	75cl	12cl
<b>Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael »</b>	<b>26€</b>	<b>5€</b>
<i>Chateau de Valcombe</i> "Une syrah rafraichissante"		
<b>Régnié AOC</b>	<b>28€</b>	
<i>Domaine Passot - Gamay</i> "Bel équilibre du Gamay"		
<b>Ventoux AOC</b>	<b>33€</b>	<b>6€</b>
<i>Domaine de Piéblanc - Grenache / Syrah / Cinsault / Carignan</i>		
<b>Fleurie</b>	<b>33€</b>	<b>6€</b>
<i>Domaine Passot</i> "Vieillit en fût de chêne, bel équilibre"		
<b>AOP Coteaux du Lyonnais - Traboules</b>	<b>36€</b>	
<i>Domaine Cluset-Roch - Gamay</i> "Viellit en fût de chêne, bel équilibre"		
<b>Bourgogne "Septembre" AOC</b>	<b>36€</b>	
<i>Domaine Edouard Delauney - Pinot Noir</i> "Fruit et légèreté"		
<b>Morgon AOP « Corcelette »</b>	<b>39€</b>	
<i>Domaine Grégoire Hoppenot</i> "L'excellence en la matière"		
<b>Saint Joseph AOC</b>	<b>39€</b>	<b>7,5€</b>
<i>Domaine Michelas - Syrah</i> "Tout en finesse"		
<b>Gigondas AOC</b>	<b>41€</b>	
<i>Domaine Piéblanc - Grenache/Cinsault/Syrah</i> "Bouche généreuse parfait pour la viande"		
<b>Savigny-Les-Beaunes AOC</b>	<b>49€</b>	
<i>Maison Roche de Bellene - Pinot Noir</i> "Un Côte de Beaune de caractère"		
<b>Châteauneuf-du-Pâpe AOC</b>	<b>62€</b>	
<i>Domaine Pierre Usseglio</i> "Complexe, final frais"		
<b>Côte Rôtie AOC</b>	<b>72€</b>	
<i>Domaine Barge - Syrah</i> "De la finesse et du goût"		
<b>Volnay AOC 2020</b>	<b>72€</b>	
<i>Domaine Charles &amp; Fils</i> "Note de fruits rouges, frais en bouche et final chaleureux"		
<b>Beune 1er Cru "Aux Cras" 2018 AOC</b>	<b>72€</b>	
<i>Maison Champy - Pinot Noir</i>		
<b>Cornas AOC 2019</b>	<b>74€</b>	
<i>Philippe Michelas - Syrah</i> "Vin charpenté avec de la matière"		
<b>Hermitage "La Petite Chapelle" 2014 AOC</b>	<b>75€</b>	
<i>Paul Jaboulet-Ainé - Syrah</i> "L'excellence !"		
<b>Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC</b>	<b>114€</b>	
<i>Domaine Rostaing - Syrah</i>		
<b>Côte Rôtie "La Viallière" 2019 AOC</b>	<b>136€</b>	
<i>Domaine Cluset-Roch - Syrah</i>		
<b>Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011</b>	<b>140€</b>	
<i>Maison Champy - Pinot Noir</i>		

	75cl	12cl
<b>Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC</b>	<b>170€</b>	
<i>Maison Champy - Pinot Noir</i>		
<b>Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC</b>	<b>240€</b>	
<i>Paul Jaboulet-Ainé - Syrah</i>		

### LES BLANCS

<b>Côte du Rhône AOC</b>	<b>26€</b>	
<i>Domaine Barge - Viognier</i> "Un petit Condrieu en bouche"		
<b>Villa Chambre Amour VDF</b>	<b>26€</b>	<b>5€</b>
<i>Lionel Osmin &amp; Cie - Gros manseng/Sauvignon blanc</i> "Vin Moelleux"		
<b>Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael »</b>	<b>27€</b>	<b>5€</b>
<i>Chateau de Valcombe</i> "Le blanc des copains"		
<b>Villa Grand Cap VDF</b>	<b>29€</b>	<b>5,5€</b>
<i>Lionel Osmin &amp; Cie - Gros manseng</i> "Vin blanc sec et long en bouche"		
<b>AOC Macon - Villages</b>	<b>35€</b>	
<i>Domaine Michel</i> "Un bon chardonnay de Copains"		
<b>Bourgogne "Septembre" AOC</b>	<b>36€</b>	
<i>Domaine Edouard Delauney - Chardonnay</i> "Entre fraîcheur et gourmandise"		
<b>Viognier "Mon Grand-père était limonadier" IGP</b>	<b>36€</b>	<b>7,5€</b>
<i>Julien Pilon - Viognier</i> "Explosion de saveurs"		
<b>Viré Clessé AOC</b>	<b>39€</b>	
<i>Domaine Michel - Chardonnay</i> "Rond, opulent et gourmand"		
<b>Chablis "Saint-Martin" AOC</b>	<b>39€</b>	<b>7,5€</b>
<i>Domaine Laroche - Chardonnay</i> "Minéralité du Chablis"		
<b>Saint Joseph AOC</b>	<b>43€</b>	
<i>Domaine Boissonnet -</i> "Vin frais et gourmand"		
<b>Condrieu AOC</b>	<b>55€</b>	
<i>Domaine Barge - Viognier</i>		
<b>LE ROSÉ</b>		
		<b>12cl</b>
<b>IGP Pays d'OC "L'astucieux"</b>	<b>5€</b>	<b>26€</b>
<i>Cinsault</i>		
<b>Côte de Provence Chateau Sainte Marguerite AOP</b>	<b>6,90€</b>	<b>34€</b>
<i>/Grenache/Syrah/Cinsault</i> "Frais et gourmand en bouche"		
<b>Côte de Provence Cru Classé Chateau Sainte Marguerite AOP</b>	<b>7,50€</b>	<b>39€</b>
<i>/Grenache/Cinsault</i> "Frais et légèrement épicé en bouche"		
<b>Côte de Provence Cru Classé "Fantastique" Chateau Sainte Marguerite AOP</b>		<b>46€</b>
<i>/Grenache/Cinsault</i>		
<b>LES CHAMPAGNES</b>		
		<b>75cl</b>
<b>Champagne Deguerne</b>	<b>45€</b>	
<b>Ruinart "Blanc de Blanc"</b>	<b>110€</b>	

# CARTE DES BOISSONS

## Softs & Spiritueux

### COCKTAILS

Apérol Spritz <i>6cl Cinzano, Vin pétillant, Perrier</i>	9€	Gin Mare <i>4cl - 42,7°</i>	10€
Pornstar Martini par Cockcorico <i>Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion</i>	10€	Monkey 47 <i>4cl - 42,7°</i>	10€
Moscow Mule par Cockcorico <i>Vodka, GingerBeer, Citron vert</i>	10€		

### COCKTAIL DE L'ÉTÉ

Le cocktail des bons vivants <i>Sirop Pamplemousse/Rosé/Basilic Frais/Limonade</i>	7€
---	----

### BIÈRES PRESSION

Brasserie du Mont-Blanc <i>Cristal - Blonde IPA</i>	25cl	50cl
	4€ 4,5€	7€ 7,5€

### BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2€
Capuccino	4,5€
Chocolat Chaud	4€
Thé en vrac <i>Earl Grey / Sencha / Fruits Rouges / Soleil de Tropicque / Infusion Détox</i>	4€

### SPRITUEUX

#### WHYSKIES

Ballantines <i>4cl - 40°</i>	7€
Aberlour <i>4cl - 40°</i>	9€
Kirin <i>4cl - 50°</i>	9€
Longrow Peated <i>4cl - 46°</i>	10€

#### GINS

Beefeater <i>4cl - 40°</i>	8€
Normindia <i>4cl - 40°</i>	9€

#### RHUMS

Havana Club 3 ans <i>4cl - 37,5°</i>	7€
Coloma 8 ans <i>4cl - 40°</i>	9€
Botran 15 ans <i>4cl - 40°</i>	10€
Rhum Agricole HSE <i>4cl - 45°</i>	10€

#### APÉRITIFS / DIGESTIFS

51 / Ricard / Suze <i>2cl</i>	3€
Martini Blanc/Rouge <i>5cl</i>	4€
Liqueur Jacoulot <i>Limancello - 5 cl Menthe Poivré - 4cl</i>	7,5€
Eau de Vie de Poire <i>4cl</i>	9€
Chartreuse verte <i>4cl - 55°</i>	8€
Cognac Hine <i>4cl</i>	8€

#### BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Fruit "Bissardon" ( Loire ) - 25cl <i>Tomate / Pêche / Pomme Framboise / Orange</i>	4,5€
Coca-Cola - 33cl <i>Original / Zéro</i>	4€
Ice-Tea Bio - 33cl	4€
Limonade - 33cl	4€
Perrier - 33cl	4€
Evian / Badoit - 100cl	5€
Sirop <i>Grenadine / Pêche / Menthe / Orgeat</i>	2€
Supplément Tonic avec les Alcools	2€