

LE RESTAURANT

Carte du soir et du Week-end

ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Pâté en croûte de la semaine « maison Sibilia »	9,5€
Velouté de courge <i>Huile de truffe, noisettes torréfiées</i>	7€
Tataki de canard <i>Réduction vin rouge soja</i>	10€
Supions en persillades	10€
Focaccia jambon blanc truffé <i>Tomate confite, pesto, copeaux de parmesan</i>	12€
Assiette de Fromage « Fromagerie Tête d'or » <i>Tomme de Chartreuse / Brillat Savarin truffé / Rigotte de Condrieu / Confiture "Potager de Segur"</i>	15€

POUR LA GOURMANDISE

Sorbet pêche de vigne <i>Chantilly Maison</i>	6€
Tartelette marron revisitée <i>Sablé breton, mousse marron, éclats de meringue</i>	8€
Pain perdu de "Chez Raphaël" <i>Nutella et Chantilly maison</i>	8€

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.

PLATS

Coquillettes de Raphael « Crème de truffe, buratta crémeuse »	21€
Supplément jambon blanc truffé	3€
Tataki de canard, réduction vin rouge soja <i>Ecrasé de pommes de terre, salade verte</i>	21,5€
Tartare d'espadon, lait coco et citron vert <i>Légumes croquants</i>	22,5€
Burger des Copains <i>Steak haché charolais 180g, Saint nectaire, Chutney d'oignons confit, lard grillé, Mayonnaise maison au piment espelette, pommes de terre aux épices.</i>	18,5€
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os <i>Mayonnaise maison au piment espelette, Pommes mitrailles</i>	64€
La planche du Bon Vivant « Tataki de canard/Côte de Boeuf charolaise 1,1kg » <i>Pommes mitrailles et mayonnaise maison au piment espelette</i>	85,5€

MENU À PARTAGER

36€

par personne

À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Commencez avec...

Tataki de canard
+
Focaccia jambon blanc truffé

Pour le Plat d'honneur...

Tartare d'espadon
Légumes croquants
+

Burger des Copains
Pommes de terre aux épices
OU

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os
(Supplément de 14€ par personne)

Et en note finale...

Planche Gourmande
Pain perdu et tartelette marron

LE RESTAURANT

Du Lundi au Vendredi midi

ENTRÉE

Paté en croute de la semaine « maison Sibilia »	9,5€
Velouté de courge <i>Huile de truffe, noisettes torréfiées</i>	7€
Tataki de canard <i>Réduction vin rouge soja</i>	10€
Assiette de Fromage « Fromagerie Tête d'or » <i>Tomme de Chartreuse / Brillat Savarin truffé / Rigotte de Condrieu / Confiture de Tomates cerise au thym "Potager de Segur"</i>	15€

PLATS

Coquillettes de Raphael « Crème de truffe, buratta crémeuse »	21€
<i>Supplément jambon blanc truffé</i>	3€
Burger des Copains Steak haché charolais 180g, Saint nectaire, Chutney d'oignons confit, lard grillé, Mayonnaise maison au piment espelette, pommes de terre aux épices.	18,5€
Tartare d'espadon, lait coco et citron vert <i>Légumes croquants</i>	22,5€
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os <i>Mayonnaise piment espelette, Pommes mitrailles</i>	64€
La planche du Bon Vivant « Tataki de canard/Côte de Boeuf charolaise 1,1kg » <i>Pommes mitrailles et mayonaise piment espelette</i>	83€

POUR LA GOURMANDISE

Sorbet pêche de vigne <i>Chantilly Maison</i>	6€
Tartelette marron revisitée <i>Sablé breton, mousse marron, éclats de meringue</i>	7,5€
Pain perdu de "Chez Raphaël" <i>Nutella et Chantilly maison</i>	8€

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.

MENU DE LA SEMAINE	24,9€ <i>par personne</i>
Entrée Salade de lentilles Lentilles, cervelas, emmental, échalotes	6€
Le Plat Filet Mignon de cochon Écrasé de pommes de terre, jus réduit	14,9€
Le dessert Moelleux spéculos	6€

CARTE DES VINS

Chez Raphaël

LES ROUGES

	75cl	12cl
Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael » Chateau de Valcombe "Une syrah rafraichissante"	28€	5€
Régnié AOC Domaine Passot "Bel équilibre du Gamay"	29€	
Ventoux AOC Domaine Pieblanc "Puissant et fruité"	33€	6€
Fleurie Domaine Passot "L'élégance du terroir de ce cru du beaujolais"	35€	
Morgon AOP Domaine Passot "L'excellence en la matière"	35€	
Bourgogne Pinot Noir "Septembre" AOC Edouard Delauney "La fraîcheur du Pinot Noir"	39€	7€
IGP Landes "Le Roi Boeuf" "Accord Côte de Boeuf assuré"	43€	
Saint Joseph "Les Goutelles" AOC Domaine Michelas "Bouche généreuse, parfait pour les lyonnais"	43€	8€
Gigondas AOC 2020 Domaine Piéblanc "Bouche généreuse parfait pour la viande"	45€	
Crozes Hermitage "Domaine de Thalabert" 2014 Domaines Paul Jaboulet Ainé Vin structuré, aux notes de fruits noirs, prêt à boire"	55€	
Savigny-Les-Beaune AOC 2017 Maison Roche de Bellene "Un Côte de Beaune de caractère"	57€	
Châteauneuf-du-Pape AOC 2019 Domaine Pierre Usseglio "La richesse de la Vallée du Rhône méridionale"	59€	
Côte Rôtie "Elotins" AOC 2019 Domaine Christophe Billon "Un côte rôtie comme on les aime"	69€	
Volnay "Clos de la Cave AOC 2019 Domaine Charles Père & Fille	69€	
Cornas "Les Eygas" AOC 2020 Domaine Remy Nodin "Un Cornas des plus glouglou sur sa jeunesse"	74€	
Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC Domaine Rostaing "Le summum de la Côte Rotie"	99€	
Côte Rôtie "La Viallière" 2019 AOC Domaine Clusel-Roch «La référence »	120€	
Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011 Maison Champy - Pinot Noir	125€	
Hermitage la maison bleu Domaine Paul Jaboulet-Ainé	127€	
Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC Maison Champy - Pinot Noir	160€	
Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC Paul Jaboulet-Ainé - Syrah	230€	

LES BLANCS

	75cl	12cl
Villa Chambre Amour VDF Lionel Osmin & Cie "Vin Moelleux"	29€	5€
Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael » Chateau de Valcombe "Le blanc des copains »	29€	5€
La Cité Orientale VDF Lionel Osmin & Cie "Un vin blanc aromatique"	33€	6,5€
Beaujolais Blanc Domaine Hoppenot "Vin blanc sec et long en bouche"	34€	
Viognier "Mon Grand-père était limonadier" IGP Julien Pilon "Explosion de saveurs"	38€	
Viré Clessé AOC Domaine Michel "Rond, opulent et gourmand"	39€	
Saint Péray « Colline dorée " AOC Domaine Rémy Nodin "Point de minéralité / finale d'agrumes"	39€	7,5€
Petit Chablis AOC Grand calcaire Minéralité contenue pour laisser place à l'amande	42€	8€
Bourgogne "Septembre" AOC Domaine Edouard Delaunay "Entre fraîcheur et gourmandise"	43€	
Crozes Hermitage « Mule Blanche» AOC Domaines Paul Jaboulet Ainé "Vin frais et gourmand"	51€	
Condrieu 2018 AOC Domaine barge «La référence du viognier »	66€	
Meursault AOC 2018 Maison Charles Père & Fille "La splendeur de la Bourgogne"	72€	
LE ROSÉ	12cl	75cl
Côtes de Provence Château Sainte Marguerite AOP "Rosé fruité"	6,90€	34€
Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château Sainte Marguerite AOP "Tout en finesse"		39€
LES CHAMPAGNES	12cl	75cl
Prosecco		
H. Deguerne 1er Cru	7€	36€
Jérémy Bardiau "Préface"		58€
Jérémy Bardiau "Croix Maitre Anne" Blanc de Blancs		70€
		80€

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 Cockorico <i>Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion</i>	12€	Monkey 47 <i>4cl - 42,7°</i>	12€
Moscow Mule par Cockorico <i>Vodka, GingerBeer, Citron verq<wst</i>	12€		
Le cocktail de rosé pétillant <i>Rosé pétillant / Eau gazeuse / Sirop Pamplémousse / Basilic Frais</i>	7€		
Gin Tonic sans alcool <i>Gin sans alcool / Tonic / Citron</i>	9€		
Red Mocktail <i>Jus de pomme framboise / limonade / citron</i>	7€		

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Brasserie du Mont-Blanc <i>Cristal - Blonde</i>	4,5€	8€
<i>IPA</i>	5€	9€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2,20€
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>	8€
Aberlour <i>4cl - 40°</i>	9€
Fuji <i>4cl - 46°</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>	8€
Coloma 8 ans <i>4cl - 40°</i>	9€
La Hechichera <i>4cl - 40°</i>	13€
Rhum Agricole HSE <i>4cl - 45°</i>	13€

APÉRITIFS / DIGESTIFS

51 / Ricard / Suze <i>2cl</i>	3€
Martini Blanc/Rouge <i>5cl</i>	4€
Liqueur Jacoulot <i>Limancello - 5 cl</i> <i>Menthe Poivré - 4cl</i>	8€
Eau de Vie de Poire <i>4cl</i>	9€
Chartreuse verte <i>4cl - 55°</i>	10€
Cognac Hine <i>4cl</i>	8€

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Fruit "Bissardon" (Loire) - 25cl <i>Tomate / Pêche / Abricot / Orange / Pomme</i>	5€
Coca-Cola - 33cl <i>Original / Zéro</i>	5€
Ice-Tea Bio - 33cl	5€
Limonade - 33cl	5€
Perrier - 33cl	5€
Evian / Badoit - 100cl	6€
Sirop <i>Grenadine / Pêche / Menthe / Orgeat</i>	2€
Supplément Tonic avec les Alcools	2€