

LE RESTAURANT

Carte du soir

ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Tataki de thon au deux sésames	10,5€
Burrata crémeuse 125g au pesto, salade verte, tomates confites, éclat de noisettes	11€
Poulpe mariné et sauce vierge	12€
Chiffonnade de Jambon Cru 18 mois d'affinage	13€
Planche 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€
<i>Le Poke Bowl de chez Raphaël, pour 2</i> <i>Fève, chou rouge, ananas, avocat, carotte, poulet teriyaki et riz</i>	18€

POUR LA GOURMANDISE

Sorbet Mangue, Chantilly Maison	6€
Cheesecake spéculos citron vert	7€
Pain perdu de "Chez Raphaël" <i>Nutella et Chantilly maison</i>	8€

PLATS À PARTAGER / OU PAS

Linguine aux moules, sauce au bleu	17€
Tartare du bon vivant, pommes de terre grenaille Sauce cocktail, cornichon et câpres En 180g : 18€ En XL 360g : 36€	18€
Ballotine de volaille farcie à la piperade <i>Écrasé de pommes de terre, jus réduit au piment d'Espelette</i>	19,5€
Tataki de thon au deux sésames et salade asiatique	20,5€
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os <i>Sauce au bleu, Pommes de terre Grenaille.</i>	64€

MENU À PARTAGER

35€

par personne

À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Commencez avec...

Burrata crémeuse 125g au pesto

+

Chiffonnade de Jambon Cru 18 mois d'affinage

Pour le Plat d'honneur...

Ballotine de volaille farcie à la piperade

Écrasé de pommes de terre

+

Tataki de thon au deux sésames

Salade asiatique

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 cheesecake

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

24€

Salade César

5€

Filet Mignon de Porc, légumes de saison

14€

Salade de Fruits frais maison

5€

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Linguine aux moules, sauce au bleu 17€

Le Poke Bowl de chez Raphaël, 18€
Fève, chou rouge, ananas, avocat, carotte, poulet teriyaki et riz

Tataki de thon aux deux sésames 20,5€

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os 64€
Sauce au bleu, Pommes de terre Grenaille

SUGGESTION ENTRÉE

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

SUGGESTIONS DESSERT

Sorbet Mangué 6€
Chantilly Maison

Cheesecake spéculos citron vert 7€

Pain perdu de "Chez Raphaël" 8€
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
Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael »	26€	5€
<i>Chateau de Valcombe</i>		
<i>"Une syrah rafraichissante"</i>		
Régnié AOC	28€	
<i>Domaine Passot - Gamay</i>		
<i>"Bel équilibre du Gamay"</i>		
Ventoux AOC	33€	6€
<i>Domaine de Piéblanc - Grenache / Syrah / Cinsault / Carignan</i>		
Fleurie	33€	6€
<i>Domaine Passot</i>		
<i>"Vieillit en fût de chêne, bel équilibre"</i>		
AOP Coteaux du Lyonnais - Traboules	36€	
<i>Domaine Cluset-Roch - Gamay</i>		
<i>"Vieillit en fût de chêne, bel équilibre"</i>		
Bourgogne "Septembre" AOC	36€	
<i>Domaine Edouard Delauney - Pinot Noir</i>		
<i>"Fruit et légèreté"</i>		
Morgon AOP « Corcelette »	39€	
<i>Domaine Grégoire Hoppenot</i>		
<i>"L'excellence en la matière"</i>		
Saint Joseph AOC	39€	7,5€
<i>Domaine Michelas - Syrah</i>		
<i>"Tout en finesse"</i>		
Gigondas AOC	41€	
<i>Domaine Piéblanc - Grenache/Cinsault/Syrah</i>		
<i>"Bouche généreuse parfait pour la viande"</i>		
Savigny-Les-Beaunes AOC	49€	
<i>Maison Roche de Bellene - Pinot Noir</i>		
<i>"Un Côte de Beaune de caractère"</i>		
Châteauneuf-du-Pâpe AOC	62€	
<i>Domaine Pierre Usseglio</i>		
<i>"Complexe, final frais"</i>		
Côte Rôtie AOC	72€	
<i>Domaine Barge - Syrah</i>		
<i>"De la finesse et du goût"</i>		
Volnay AOC 2020	72€	
<i>Domaine Charles & Fils</i>		
<i>"Note de fruits rouges, frais en bouche et final chaleureux"</i>		
Beune 1er Cru "Aux Cras" 2018 AOC	72€	
<i>Maison Champy - Pinot Noir</i>		
Cornas AOC 2019	74€	
<i>Philippe Michelas - Syrah</i>		
<i>"Vin charpenté avec de la matière"</i>		
Hermitage "La Petite Chapelle" 2014 AOC	75€	
<i>Paul Jaboulet-Ainé - Syrah</i>		
<i>"L'excellence !"</i>		
Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC	114€	
<i>Domaine Rostaing - Syrah</i>		
Côte Rôtie "La Vallière" 2019 AOC	136€	
<i>Domaine Cluset-Roch - Syrah</i>		
Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011	140€	
<i>Maison Champy - Pinot Noir</i>		

	75cl	12cl
Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC	170€	
<i>Maison Champy - Pinot Noir</i>		

Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC	240€	
<i>Paul Jaboulet-Ainé - Syrah</i>		

LES BLANCS

Côte du Rhône AOC	26€	
<i>Domaine Barge - Viognier</i>		
<i>"Un petit Condrieu en bouche"</i>		

Villa Chambre Amour VDF	26€	5€
--------------------------------	------------	-----------

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

Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael »	27€	5€
---	------------	-----------

<i>Chateau de Valcombe</i>		
<i>"Le blanc des copains"</i>		

Villa Grand Cap VDF	29€	5,5€
----------------------------	------------	-------------

<i>Lionel Osmin & Cie - Gros manseng</i>		
<i>"Vin blanc sec et long en bouche"</i>		

AOC Macon - Villages	35€	
-----------------------------	------------	--

<i>Domaine Michel</i>		
<i>"Un bon chardonnay de Copains"</i>		

Bourgogne "Septembre" AOC	36€	
----------------------------------	------------	--

<i>Domaine Edouard Delauney - Chardonnay</i>		
<i>"Entre fraîcheur et gourmandise"</i>		

Viognier "Mon Grand-père était limonadier" IGP	36€	7,5€
---	------------	-------------

<i>Julien Pilon - Viognier</i>		
<i>"Explosion de saveurs"</i>		

Viré Clessé AOC	39€	
------------------------	------------	--

<i>Domaine Michel - Chardonnay</i>		
<i>"Rond, opulent et gourmand"</i>		

Chablis "Saint-Martin" AOC	39€	7,5€
-----------------------------------	------------	-------------

<i>Domaine Laroche - Chardonnay</i>		
<i>"Minéralité du Chablis"</i>		

Saint Joseph AOC	43€	
-------------------------	------------	--

<i>Domaine Boissonnet -</i>		
<i>"Vin frais et gourmand"</i>		

Condrieu AOC	55€	
---------------------	------------	--

<i>Domaine Barge - Viognier</i>		
---------------------------------	--	--

LE ROSÉ

IGP Pays d'OC "l'astucieux"	5€	26€
------------------------------------	-----------	------------

Côtes de Provence Château Sainte Marguerite AOP	6,90€	34€
<i>"Rosé fruité"</i>		

Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château Sainte Marguerite AOP	7,50€	39€
---	--------------	------------

<i>Tout en finesse</i>		
Côtes de Provence Cru Classé "Fantastique" Château Sainte Marguerite AOP		46€

<i>Un rosé gastronomique</i>		
------------------------------	--	--

LES CHAMPAGNES

Champagne Deguerne	48€	
Ruinart "Blanc de Blanc"	110€	

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>	12€	Monkey 47 <i>4cl - 42,7°</i>	10€
Moscow Mule par Cockcorico <i>Vodka, GingerBeer, Citron vert</i>	12€		

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</i>	25cl	50cl
IPA	4€	7€
	4,5€	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€
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 Poivrée - 4cl</i>	8€
Eau de Vie de Poire <i>4cl</i>	9€
Chartreuse verte <i>4cl - 55°</i>	9€
Cognac Hine <i>4cl</i>	8€

BOISSONS FRAÎCHES

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

LE RESTAURANT

Carte du Samedi midi

EN ENTRÉE

Tataki de thon aux deux sésames	10,5€
Chiffonnade de Jambon Cru 18 mois d'affinage	13€
<i>Le Poke Bowl de chez Raphaël, à partager à deux</i>	18€
<i>Fève, chou rouge, ananas, avocat, carotte, thon et base de riz</i>	

LES PLATS

Burger du chef et pommes de terre grenaille <i>Buns Boulangerie Tixier, Steak 140g Limousin, Cheddar, Salade verte, Sauce Cocktail et Oignons frits</i>	18€
Tartare de boeuf, pommes de terre grenaille Tomates séché, pistou, copeaux de parmesan et pignon de pins En 180g : 18€ En XL 360g : 34€	18€
Tataki de thon aux deux sésames Salade asiatique	20,5€
<i>Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os</i> <i>Sauce au bleu, Pommes de terre Grenaille</i>	64€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Rigotte de Condrieu <i>Fromagerie Tête d'Or</i>	6€
Brillat Savarin Truffé <i>Fromagerie Tête d'Or</i>	7€
Sorbet Mangue <i>Chantilly Maison</i>	6€
Cheesecake spéculos citron vert	7€
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.

LE RESTAURANT

Carte du Samedi midi

EN ENTRÉE

Tataki de thon aux deux sésames	10,5€
Chiffonnade de Jambon blanc truffé	13€
<i>Le Poke Bowl de chez Raphaël, à partager à deux</i>	18€
<small>Fève, chou rouge, ananas, avocat, carotte, thon et base de riz</small>	

LES PLATS

Burger du chef et pommes de terre grenaille <i>Buns Boulangerie Tixier, Steak 140g Limousin, Cheddar, Salade verte, Sauce Cocktail et Oignons frits</i>	16€
Tartare du bon vivant, pommes de terre grenaille Sauce cocktail, cornichons et câpres En 180g : 18€ En XL 360g : 34€	18€
Tataki de thon aux deux sésames Salade asiatique	20,5€
<i>Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os</i> <i>Sauce au bleu, Pommes de terre Grenaille</i>	64€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Rigotte de Condrieu <i>Fromagerie Tête d'Or</i>	6€
Brillat Savarin Truffé <i>Fromagerie Tête d'Or</i>	7€
Sorbet Mangue <i>Chantilly Maison</i>	6€
Cheesecake spéculos citron vert	7€
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.