

LES BONS COPAINS

DE RAPHAEL

Les Planches

| | |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Jambon cru 18 mois d'affinage «Pour 2 personnes » | 16€ |
| Chiffonnade de Jambon blanc truffé « Pour 2 personnes » | 17,5€ |
| Planche de Fromage sélectionnée par la fromagerie tête d'or | 22€ |

Pour la Gourmandise

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Sorbet du moment et Chantilly maison | 7€ |
| Tartare d'ananas, fruits de la passion Mariné au caramel beurre salé et sorbet exotique | 8,5€ |
| Colonel des Copains du Gème | 9€ |
| Pain perdu des Bons Copains Nutella et chantilly maison | 8€ |

Les Tapas du Bon Vivant

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pommes de terre grenaille frites, sauce cocktail | 7,5€ |
| Houmous des Bons Copains Crème citronnée de Philadelphia | 9,50€ |
| Cassiolette de ravioles à la truffe d'été | 12€ |
| Tataki de boeuf, réduction de vin rouge et soja sucré | 13,5€ |
| Burrata crémeuse, tartare de tomates Sauce pesto | 14,5€ |
| Tenders de volailles du Chef, sauce cocktail | 15€ |
| Le Roll des Bons Copains Crevettes en saumure, sauce cocktail | 15,5€ |
| Le croque-monsieur du Chef Jambon truffé | 14€ |
| Poulpe à l'orange et ses condiments | 14€ |
| Carpaccio de cabillaud, sauce vierge Gingembre, citronnelle, cebette, oignons, agrumes | 16€ |

Tous nos produits sont travaillés maison.

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.

Carte des Vins

des Bons Copains de Raphaël

Les Rouges

Côtes-du-Rhône « Oraison » AOC

Maison 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"

Terrasses du Larzac AOC « Le Petitou »

Mas d'Amile

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

Morgon AOP

Domaine Passot

"Charnu et puissant "

Bourgogne Pinot Noir "Septembre" AOC 2020

Edouard Delaunay

"La fraîcheur du Pinot noir"

Crozes hermitage AOC 2019

Domaine des Martinelles

"Un vin croquant, plein de fruits

Pic Saint Loup AOC 2019

Domaine Plan des Prats

"Un vin aussi soyeux que ..."

Saint Joseph AOC « Les Goutelles » 2019

Domaine Michelas

"Bouche généreuse, parfait pour les lyonnais"

Gigondas AOC « Les Terres » 2020

Domaine Piéblanc

"« Robe grenat, nez expressif sur la grillotte "

Savigny Les Beaunes AOC 2017

Domaine Roche de Bellene

"De la finesse et du goût"

Châteauneuf du pape AOC 2018

Domaine Pierre Useglio

" La richesse de la Vallée du Rhône méridional "

Côte Rôtie "Elotins" AOC 2020

Domaine Christophe Billon

"Un côte rôtie comme on les aime"

Santenay 1er cru "La Comme" AOC 2019

Domaine Chapelle

"Vin à l'aspect tuilé, à son apogée "

Cornas "Les Eygas" AOP 2020

Domaine Remy Nodin

"Un Cornas des plus glouglou sur sa jeunesse"

Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC

Domaine Rostaing

"Le summum de la Côte Rotie"

Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC

Domaines Paul Jaboulet-Ainé

75cl

12cl

28€

29€

36€

38€

37€

41€

44€

45€

48,5€

49€

61€

64€

72€

76€

77€

99€

240€

Les Blancs

Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael »

Chateau de Valcombe

"Le blanc des copains"

Villa Chambre Amour VDF

Lionel Osmin & Cie

"Vin Moelleux, mais pas trop de sucre"

La Baie Orientale VDF

Lionel Osmin & Cie

"Un vin blanc aromatique, sucré et fruité mais pas trop"

Beaujolais Blanc AOP

Domaine Passot

"Chardonnay rond et gourmand"

Marsanne Roussane IGP « Le Bruit des vagues »

Domaine Julien Pilon

"Explosion de saveurs"

Duché d'Uzès « Harmattan » AOP

Domaine Deleuze Rochetin

"Superbe fraîcheur, au style chablisien "

Petit Chablis AOP

Grand Calcaire

"Minéralité contenue, pour laisser place à l'amande"

Saint Péray AOC «Coteaux de la Beylesse » 2020

Domaine Rémi Nodin

"De la brioche toastée, légèrement beurrée

Crozes Hermitage « Mule Blanche» AOC 2021

Domaine Paul-Jaboulet-Ainé

"Notes d'Aubépine, accacia et miel"

Pouilly-Fuissé AOC 2019

Famille Paquet

"Elevage 6 mois en oeuf béton et 12 en Barrique, complexité assurée"

Condrieu AOC 2018

Domaine Barge

"Une bouteille aux antipodes d'un condrieu classique "

Meursault AOC 2020

Maison Patriarche

"La splendeur de la Bourgogne"

Le Rosé

AOC Costières de Nîmes "Pastel" Château de Valcombe

AOC Côte de Provence "Evidence" Château Rosan

AOC Cote de Provence "Élégance" Château Rosan

AOP Château Sainte Marguerite "Fantastique"

Les Magnums

Costière de Nîmes Rouge AOC 2019

Château de Valcombe "Le magnum glouglou des bons copains"

AOC Costières de Nîmes Rosé "Pastel" Château de Valcombe

Côtes de Provence Rosé Cru Classé "Symphonie" AOP Château

Sainte Marguerite 2021 "Subtile et fin"

Crozes hermitage blanc AOP 2021

Domaine Pilon "Nez floral avec une belle longueur en bouche"

Les Champagnes et pétilliant

Prosecco

Champagne H.Deguerne 1er Cru

Jeremy Bardiau "La Croix Maitre Anne" Blanc de Blancs

75cl

12cl

29€

5,5€

33€

35€

6,5€

37€

39€

7,5€

41€

44€

8€

48€

51€

65€

66€

92€

12cl

5,50 €

6,50 €

39 €

51 €

72€

78 €

84€

99€

84€

99€

99€

99€

99€

12cl

7€

36€

58€

85€

Carte des Boissons

Softs & Spiritueux

Cocktails

Mojito
Rhum blanc, Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

11€

Moscow Mule
Vodka, Gingembre, Citron vert

11€

Pornstar Martini
Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion

12€

Expresso Martini
Vodka, liqueur de café, café gonéo

12€

Cinzano spritz

10€

Italicus spritz
Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse

12€

Mocktail

Red Mocktail
Jus de Pomme/Framboise "Bissardon", Limonade, Citron jaune

7€

Gin Tonic sans alcool « Ceder's crisp »

8€

Bières pression

Brasserie du Mont-Blanc
Cristal - Blonde
Blanche
IPA

25cl

50cl

4,5€

8€

5€

9€

5€

9€

Boissons Chaudes

Café Espresso

2€

Spiritueux

Whiskies

Ballantines 8€
4cl - 40°

Jameson black barel 11€
4cl - 46°

Aberlour 12 ans 11€
4cl - 40°

Chivas 18 ans 14€
4cl - 46°

Gins

Beefeater 8€
4cl - 40°

Monkey 47 12€
4cl - 42,7°

Malfy 10€
4cl - 41,4°

Rhums

Havana Club 3 ans 8€
4cl - 37,5°

Clan Campbell Spiced 8€
4cl - 40°

Coloma 11€
4cl - 40°

La Fantastique 13€
4cl - 45°

Apéritifs / Digestifs

51 / Ricard / Suze 3€
2cl

Martini Blanc/Rouge 4€
5cl

Liqueur Eau de Grenouilles 8€
Limancello - 4 cl
Menthe - 4cl

Disaronno Velvet Liqueur 8€

Chartreuse verte ou jaune 10€
4cl - 55°

Cognac Hine 10€
4cl

Boissons Fraîches

Jus de Fruit "Bissardon" (Loire) - 25cl 5,5€
Tomate / Pêche / Pomme Framboise / Orange / Abricot

Coca-Cola - 33cl 5€
Original / Zéro

Ice-Tea - 33cl 5€

Limonade - 33cl 5€

Perrier - 33cl 5€

Evian / Badoit - 100cl 6€

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.

