

LE RESTAURANT

Carte du soir et du Week-end

ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Pâté en croûte de la maison Sibilia	11 €
Salade de petits pois et fèves, Oeuf poché, huile vierge	9,5 €
Supions à l'armoricaine	11 €
Focaccia jambon blanc truffé <i>Tomate confite, pesto, copeaux de parmesan</i> - Supplément buratta (pour une version plat)	14 € + 3 €
Assiette de Fromage « Fromagerie Tête d'or » <i>Taleggio / Brillat savarin truffé / Fleur de chèvre / Confiture "Potager de Segur"</i>	19 €

PLATS

Linguine aux écrevisses, crème tomatée	19,5 €
Tagliata de boeuf, sauce Chimichuri Polenta crémeuse	18 €
Sashimi de saumon, salade asiatique <i>Réduction vin rouge/soja</i>	18,5 €
Burger des Copains Effiloché de cochon, salade coleslaw, oignons frits, sauce barbecue, pommes grenailles aux herbes	19 €
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os <i>Sauce Chimichuri, Pommes grenailles aux herbes</i>	66 €
La planche du Bon Vivant « Tagliata de boeuf/Côte de Boeuf charolaise <i>Pommes grenailles aux herbes, sauce Chimichuri</i>	85,5 €
La Maxi Planche du Bon Vivant «A Partir de 3 » <i>Côte de Boeuf Charolais Tagliata de boeuf Burger des Copains Pommes grenailles aux herbes, sauce Chimichuri</i> <i>Pour 3 viandards / Ou 4 petits moineaux Commandez une belle quille de vin et vous allez nous adorer !</i>	118 €

MENU À PARTAGER 33€/Per À PARTIR DE DEUX PERSONNES Commencez avec...

Focaccia jambon blanc truffé
Buratta crémeuse
Tomate confite, pesto, parmesan

Pour le Plat d'honneur...

Sashimi de saumon,
réduction de vin rouge/soja
Salade Asiatique

+

Burger des Copains
*Effiloché de cochon, coleslaw, sauce barbecue
Pommes de terre aux herbes*
OU

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

Et en note finale...

Planche Gourmande
*Cookie mi-cuit du moment /
Pain perdu Nutella*

POUR LA GOURMANDISE

Sorbet du moment, chantilly maison	6 €
Arrosé à l'alcool au choix (Vodka, Grand Marnier ou Calvados)	+ 3 €
Cookie mi-cuit du moment	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.

LE RESTAURANT

Du Lundi au Vendredi midi

MENU

DE LA SEMAINE

22 €

par personne

Entrée

Salade de crevettes au pesto **5 €**

Le Plat

Anneau d'encornets à la provençale, riz basmati

OU

Salade fraîcheur

13,5 €

Supplément buratta crémeuse (+2€)

Le dessert

Tiramisu café

OU

Sorbet du moment

5 €

Pain Perdu Nutella, chantilly maison (+2 €)

À LA CARTE

Paté en croute de la semaine « maison Sibia » **11 €**

Supions à l'armoricaine **11 €**

Assiette de Fromage

« Fromagerie Tête d'or »

Taleggio / Brillat Savarin truffé / Tomme de Chartreuse **19 €**
Fleur de chèvre / Confiture "Potager de Segur"

Linguine aux écrevisses, crème tomate **19,5 €**

Burger des Copains

Effiloché de cochon, salade coleslaw, oignons frits,
sauce barbecue, pommes grenailles aux herbes **19 €**

Sashimi de saumon, salade asiatique

Réduction vin rouge/soja **18,5 €**

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os **66 €**

Sauce Chimichuri, Pommes mitrailles aux herbes

*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.

CARTE DES VINS

Chez Raphaël

LES ROUGES

	75cl	12cl
Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael » <i>Chateau de Valcombe</i> <i>"Une syrah rafraichissante"</i>	29€	5,5€
Régnié AOC <i>Domaine Passot</i> <i>"Bel équilibre du Gamay"</i>	31€	
Ventoux AOC <i>Domaine Pieblanc</i> <i>"Puissant et fruité"</i>	35€	6,5€
Fleurie <i>Domaine Passot</i> <i>"L'élégance du terroir de ce cru du beaujolais"</i>	36€	6,8€
Morgon AOP <i>Domaine Passot</i> <i>"L'excellence en la matière"</i>	37€	
Bourgogne Pinot Noir "Septembre" AOC <i>Edouard Delauney</i> <i>"La fraîcheur du Pinot Noir"</i>	41€	
IGP Landes "Le Roi Boeuf" <i>"Accord Côte de Boeuf assuré"</i>	43€	
Saint Joseph "Les Goutelles" AOC <i>Domaine Michelas</i> <i>"Bouche généreuse, parfait pour les lyonnais"</i>	48,5€	8€
Gigondas AOC 2020 <i>Domaine Piéblanc</i> <i>"Bouche généreuse parfait pour la viande"</i>	45€	
Crozes Hermitage "Domaine de Thalabert" 2014 <i>Domaines Paul Jaboulet Ainé</i> <i>Vin structuré, aux notes de fruits noirs, prêt à boire"</i>	55€	
Savigny-Les-Beaune AOC 2017 <i>Maison Roche de Bellene</i> <i>"Un Côte de Beaune de caractère"</i>	61€	
Châteauneuf-du-Pape AOC 2019 <i>Domaine Pierre Usseglio</i> <i>"La richesse de la Vallée du Rhône méridionale"</i>	64€	
Côte Rôtie "Elotins" AOC 2019 <i>Domaine Christophe Billon</i> <i>"Un côte rôtie comme on les aime"</i>	77€	
Volnay "Clos de la Cave AOC 2019 <i>Domaine Charles Père & Fille</i>	78€	
Cornas "Les Eygas" AOC 2020 <i>Domaine Remy Nodin</i> <i>"Un Cornas des plus glouglou sur sa jeunesse"</i>	79€	
Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC <i>Domaine Rostaing</i> <i>"Le summum de la Côte Rotie"</i>	99€	
Côte Rôtie "La Viallière" 2019 AOC <i>Domaine Clusel-Roch</i> <i>«La référence »</i>	120€	
Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011 <i>Maison Champy - Pinot Noir</i>	125€	
Hermitage la maison bleu <i>Domaine Paul Jaboulet-Ainé</i>	127€	
Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC <i>Maison Champy - Pinot Noir</i>	160€	
Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC <i>Paul Jaboulet-Ainé - Syrah</i>	230€	

LES BLANCS

	75cl	12cl
Villa Chambre Amour VDF <i>Lionel Osmin & Cie</i> <i>"Vin Moelleux"</i>	33€	
Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael » <i>Chateau de Valcombe</i> <i>"Le blanc des copains »</i>	29€	5,5€
La Cité Orientale VDF <i>Lionel Osmin & Cie</i> <i>"Un vin blanc aromatique"</i>	35€	6,5€
Beaujolais Blanc <i>Domaine Passot</i> <i>"Vin blanc sec et long en bouche"</i>	37€	
IGP Collines Rhodaniennes "autour du Pigeonnier" <i>Chardonnay/Roussanne - Benoit Roseau</i> <i>"Explosion de saveurs"</i>	38€	7€
Viré Clessé AOC <i>Domaine Michel</i> <i>"Rond, opulent et gourmand"</i>	39€	
Saint Péray « Colline dorée " AOC <i>Domaine Rémy Nodin</i> <i>"Point de minéralité / finale d'agrumes"</i>	39€	
Petit Chablis AOC <i>Grand calcaire</i> <i>Minéralité contenue pour laisser place à l'amande</i>	44€	8€
Bourgogne "Septembre" AOC <i>Domaine Edouard Delaunay</i> <i>"Entre fraîcheur et gourmandise"</i>	43€	
Crozes Hermitage « Mule Blanche» AOC <i>Domaines Paul Jaboulet Ainé</i> <i>"Vin frais et gourmand"</i>	51€	
Condrieu 2018 AOC <i>Domaine barge</i> <i>«La référence du viognier »</i>	66€	
Meursault AOC 2018 <i>Maison Patriarche</i> <i>"La splendeur de la Bourgogne"</i>	92€	

LE ROSÉ

	12cl	75cl
Côtes de Provence Château Sainte Marguerite AOP <i>"Rosé fruité"</i>	6,90€	34€
Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château Sainte Marguerite AOP <i>"Tout en finesse"</i>		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€