

LE RESTAURANT

Carte du soir et du Week-end

ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Pâté en croûte de la maison Sibia	11 €
Artichauts farcis à la rilette de crevettes	9,5 €
Calamars sautés à la persillade	11 €
Burrata crémeuse et ses légumes confits	14€
Supplément (pour une version plat)	+ 3 €
Assiette de Fromage	19 €
« Fromagerie Tête d'or »	
<i>Taleggio / Brillat savarin truffé / Tomme de Savoie Fleurs de chèvre / Confiture "Potager de Seguret"</i>	

PLATS

Mac & Cheese à la crème de truffe, lard fumé	19 €
Version Végé sans lard !	
Version gourmande avec burrata crémeuse !	+4,5 €
Travers de porc laqué au miel	19€
Ecrasé de pommes de terre	
Tartare de thon, mangue, coriandre	21 €
Salade de quinoa	
Pour les gourmands supplément burrata	+4,5 €
Burger du chef	19 €
Steak de boeuf 180g, Saint Nectaire, Bacon, pickles d'oignons, sauce tartare, pommes mitrailles	
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os	69,5 €
<i>Sauce tartare, Pommes mitrailles aux épices</i>	
La Maxi Planche du Bon Vivant «A Partir de 3 »	124€
<i>Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg Travers de porc laqué au miel Burger du chef Os à moelle Pommes mitrailles aux épices, sauce tartare</i>	
<i>Pour 3 viandards / Ou 4 petits moineaux Commandez une belle quille de vin et vous allez nous adorer !</i>	

POUR LA GOURMANDISE

Cheesecake citron vert speculoos	8 €
Vacherin maison pêche/framboise	7 €
Pain perdu de "Chez Raphaël"	8 €
<i>Nutella et Chantilly maison</i>	

*Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire comme la
La liste des allergènes est consultable sur demande.
Prix TTC service inclus.*

MENU À PARTAGER

34€/Per

À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Commencez avec...

**Burrata crémeuse et ses
légumes confits**

Pour le Plat d'honneur...

**Tartare de thon, mangue, coriandre
Salade de quinoa**

+

**Travers de porc laqué au miel
Écrasé de pommes de terre**
OU

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

Et en note finale...

Planche Gourmande
Cheesecake citron vert spéculos
Pain perdu Nutella

Event Pro & Perso

Organisez vos évènements avec Raphael

Repas de groupe, EVJ, EVJF Team Buildings, Séminaires et bien plus encore...

L'équipe Raphael saura répondre à vos attentes afin de vous proposer l'évènement parfait



Pour toute demandes et devis contactez-nous via l'adresse mail :

groupe.raphael@gmail.com

LES
BONS COPAINS
DE RAPHAEL

RAPHAEL

LES
CANAILLES
DE RAPHAEL

LE RESTAURANT

Du Lundi au Vendredi midi

MENU DE LA SEMAINE

Entrée

Aumônière chèvre miel 5 €

Le Plat

Parmentier de paleron 13,5 €

OU

Quenelle de brochet, crémeux crustacé, riz (+3,5€)

Le dessert

Mousse au chocolat 5 €

OU

Cheesecake citron vert speculoos (+3€)

Pain perdu de "Chez Raphaël" Nutella et Chantilly maison (+3€)

À LA CARTE

Paté en croustade de la semaine « maison Sibia » 11 €

Calamar sautés à la persillade 11 €

Assiette de Fromage
« Fromagerie Tête d'or » 19 €

*Taleggio / Brillat Savarin truffé / Tomme de Savoie
Fleur de chèvre / Confiture "Potager de Segur"*

Mac & Cheese

A la crème de truffe, lard fumé 19 €

Version Végé sans lard !

Version gourmande avec burrata crémeuse ! +4,5 €

Tartare de thon, mangue, coriandre 21 €

Salade de quinoa

Pour les gourmands supplément burrata +4,5 €

Burger du chef 19 €

Steak de boeuf 180g, Saint Nectaire, Bacon,
pickles d'oignons, sauce tartare, pommes mitrailles

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os 69,5 €

Sauce tartare, Pommes mitrailles aux épices

La Planche du Bon Vivant (Sur réservation à l'avance)

Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg

Burger du chef 106 €

Os à moelle

Pommes mitrailles aux épices, sauce tartare

*Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire
La liste des allergènes est consultable sur demande.
Prix TTC service inclus.*