

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 **17€**
Comté / Brillat Savarin truffé de la fromagerie tête d'or / Demi St
Marcelin / Saint Nectaire

Pour la Gourmandise

Sorbet du moment et Chantilly des gourmands **6€**

Fondant au chocolat **7€**

Colonel des Copains du Gème **9€**

Pain perdu de "Chez Raphaël" **8€**
Nutella et chantilly

Les Tapas du Bon Vivant

Pommes de terre grenaille frits, sauce cocktail maison **7,5€**

Chou-fleur braisé au cheddar **11€**

Chaource rôti au vin blanc **12€**

Cassiolette de ravioles à la truffe d'été **12€**

Tataki de boeuf **13,5€**
Jus réduit de soja, vin rouge

Saumon Gravlax à l'aneth **14€**
Crème citron à l'aneth

Tenders du chef maison **14€**

Croque Monsieur truffé des Bons Copains **14€**

Burger de Raphael à partager en 4 **15€**

Hot-dog des Bons Copains **15€**
Effiloché de boeuf / Oignons confits au sirop de grenadine

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"

Crozes hermitage AOC

Domaine Maxime Chomel

"Un vin croquant, plein de fruits"

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

"Charmu et puissant "

Bourgogne Pinot Noir "Septembre" AOC

Edouard Delaunay

"La fraîcheur du Pinot noir"

Pic Saint Loup AOC

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 2019

Domaine Pierre Useglio

" La richesse de la Vallée du Rhône méridional "

Côte Rôtie "Elotins" AOC 2019

Domaine Christophe Billon

"Un côte rôtie comme on les aime"

Santenay 1er cru "La Comme" AOC 2017

Domaine Chapelle

"Vin à l'aspect tuié, 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

26€

28€

35€

36€

37€

37€

39€

43€

43€

45€

57€

59€

69€

74€

74€

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 Cité Orientale VDF

Lionel Osmin & Cie

"Un vin blanc aromatique"

Beaujolais Blanc AOP

Domaine Grégoire Hoppenot

"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 2018

Maison Charles Père & Fille

"La splendeur de la Bourgogne"

Le Rosé

Côtes de Provence Cru Classé AOP

Château Sainte Marguerite "Frais et fruité"

Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" AOP

Château Sainte Marguerite "Subtile et fin"

Les Magnums

Crozes hermitage blanc AOP

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

Costière de Nîmes AOC

Château de Valcombe "Le magnum glouglou des bons copains"

Les Champagnes et pétillant

Prosecco

Champagne H.Deguerne 1er Cru

Ruinart "Brut"

Jeremy Bardiau "La Croix Maitre Anne" Blanc de Blancs

75cl

12cl

29€

5€

29€

5,5€

33€

6,5€

34€

36€

7€

38€

42€

8€

47€

51€

63€

66€

72€

12cl

75cl

150cl

6,90€

34€

70€

7,50€

39€

84€

12cl

75cl

7€

36€

58€

85€

80€

Carte des Boissons

Softs & Spiritueux

Cocktails

Mojito 10€
Rhum blanc, Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Moscow Mule 10€
Vodka, Gingembre, Citron vert

Pornstar Martini 12€
Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion

Expresso Martini 12€
Vodka, liqueur de café, café gonéo

Cinzano spritz 9€

Italicus spritz 12€
Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse

Mocktail

Red Mocktail 7€
Jus de Pomme/Framboise "Bissardon", Limonade, Citron jaune

Gin Tonic sans alcool « Ceder's crisp » 8€

Bières pression

	25cl	50cl
Brasserie du Mont-Blanc		
Cristal - Blonde	4,5€	8€
Blanche	5€	9€
Rousse	5€	9€

Boissons Chaudes

Café Espresso 2€

Spiritueux

Whiskies

Ballantines 8€	Jameson black barel 11€
4cl - 40°	4cl - 46°

Aberlour 12 ans 11€	Chivas 18 ans 14€
4cl - 40°	4cl - 46°

Gins

Beefeater 8€	Plymouth 11€
4cl - 40°	4cl - 42,7°

Malfy 10€	Monkey 47 12€
4cl - 41,4°	4cl - 42,7°

Rhums

Havana Club 3 ans 8€
4cl - 37,5°

Clan Campbell Spiced 8€
4cl - 40°

Boukman 11€
4cl - 40°

La Hechichera 13€
4cl - 45°

Apéritifs / Digestifs

51 / Ricard / Suze 3€
2cl

Martini Blanc/Rouge 4€
5cl

Liqueur Jacoulot 8€
Limancello - 5 cl
Menthe Poivrée - 4cl

Eau de Vie de Poire 9€
4cl

Chartreuse verte 10€
4cl - 55°

Cognac Hine 10€
4cl

Boissons Fraîches

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

Coca-Cola - 33cl 5€
Original / Zéro

Ice-Tea Bio - 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.

Allergènes

Gluten. Crustacé. Œuf. Poisson. Soja. Lait. Fruit à coque. Céleri. Moutarde. Sésame. Lupin. Mollusque

Pommes de terre

Chou-fleur

X

Cassiolette de ravioles

Tataki de boeuf

X

Saumon Cravlox

Groque Monsieur truffé

X

Burger du chef

X

Fondant au chocolat

X

X

Pain perdu

X

X

Sorbet