

LE RESTAURANT

A la Carte

ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

- Pâté en croûte Bressan maison Sibilia **12 €**
- Asperges vertes, sauce tartare, herbes fraîches et éclats de noisettes **10,5 €**
- Bruschetta italienne, sauce tomate, jambon cru, pesto, copeaux de parmesan **12 €**
Supplément burrata crémeuse **+4,5 €**
- Assiette de Fromage **19 €**
« Fromagerie Tête d'or »
Rigote de Condrieu/Brillat savarin truffé/
Comté 8 mois/Coulommiers

POUR LA GOURMANDISE

- Glace gourmande de "Chez Raphaël" **8 €**
(Parfum crème des Alpes, coulis caramel
beurre salé, brisure de Kit Kat, finger chocolat)
- Tarte fraise rhubarbe **8 €**
- Brioche perdue de "Chez Raphaël" **8 €**
Nutella et Chantilly maison

PLATS

- Gnocchis à la tomate, basilic et stracciatella **19 €**
- Ballotine de volaille **19,5 €**
Farcie aux champignons, jus réduit, polenta crémeuse
- Steak de thon mi-cuit **21 €**
Petits pois et fèves en vinaigrette,
Pickles de carottes, huile vierge
- Burger du chef **19 €**
Steack haché Charolais 180g, cheddar, tomate, bacon,
salade verte, oignons confits au balsamique, sauce tartare
- Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os **69,5 €**
Sauce tartare, pommes mitrilles
- Maxi Planche du Bon Vivant «A Partir de 3 »
Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg
Ballotine de volaille **124 €**
Burger du chef
Os à moelle
Pommes mitrilles aux herbes, sauce tartare
- Pour 3 viandards / Ou 4 petits moineaux
Commandez une belle quille de vin et vous allez nous adorer

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire comme la chiffonnade de jambon

La liste des allergènes est consultable sur demande.

Prix TTC service inclus.

LE RESTAURANT

Nos Menus

MENU À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

34€/Per

Commencez avec...

*Bruschetta italienne, sauce tomate,
jambon cru, pesto, copeaux de parmesan*

Pour le Plat d'honneur...

*Steak de thon mi-cuit
Petits pois et fèves en vinaigrette,
Pickles de carottes, huile vierge*

ET

Burger du chef

*Steack haché Charolais 180g, cheddar,
tomate, bacon, salade verte, oignons confits
au balsamique, sauce tartare*

OU

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

Et en note finale...

*Tarte Fraise Rhubarbe et
brioche perdu Nutella*

MENU DES VIANDARDS POUR 3 OU 4 PERS

170€

Commencez avec...

Paté croute Bressan de la maison Sibia

Pour le Plat d'honneur...

*La Maxi Planche du Bon Vivant
Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg
Ballotine de volaille ...*

Burger du chef ...

Os à moelle

Pommes mitrailles aux herbes, sauce tartare

Pour 3 viandards / Ou 4 petits moineaux

Et en note finale...

*Tarte Fraise Rhubarbe et
brioche 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