

LES BONS COPAINS

DE RAPHAËL

Les Planches

Jambon cru 18 mois d'affinage 13€

Chiffonnade de Jambon blanc truffé 14€

Planche de Fromage 17€
Brie / Brillat Savarin truffé de la tête d'or / Demi St Marcelin / Saint Nectaire / Confiture de Tomates vertes "Potager de Seguret"

Planche Mixte des Bons Copains 49€
Planche de Fromage / Jambon blanc truffé / Jambon cru 18 mois d'affinage / Pommes de terre grenaille frites

Pour la Gourmandise

Sorbet du moment et Chantilly des gourmands 6€

Carpaccio d'ananas 7€

Colonel des Copains du 6ème 9€

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

Les Tapas du Bon Vivant

Pommes de terre grenaille frites 7€

Rillettes de thon et sa mayonnaise aux herbes 8€

Cassolette de légumes grillés 9€

Poulpe mariné 11€

Cassolette de raviole à la truffe d'été 11,5€

Tataki de boeuf a la thaï 13€

Tataki de saumon 13,5€

Burrata crémeuse 125g au pesto 14€

Croque Monsieur truffé des Bons Copains 14€

Burger de Raphael à partager en 4 14€

Ceviche du moment 14,5€

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 <i>Domaine Badet Clément</i> <i>"Un vrai vin de copains !"</i>	75cl 25€	12cl 5€	Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC Maison Champy - Pinot Noir	75cl 170€	
Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael » <i>Chateau de Valcombe</i> <i>"Une syrah rafraichissante"</i>	28€		Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC Paul Jaboulet-Ainé - Syrah	240€	
Fleurie AOC <i>Domaine Passot</i> <i>"L'élégance du terroir de ce cru du beaujolais"</i>	33€	6€	Les Blancs		12cl
Crozes hermitage AOC Domaine Maxime Chomel <i>"Un vin croquant, plein de fruits"</i>	36€	6,5€	Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael » Chateau de Valcombe <i>"Le blanc des copains"</i>	27€	5€
Terrasses du Larzac AOC « Le Petitou » Mas d'Amile <i>"La finesse et le fruit d'un bel assemblage : Syrah grenache Carignan "</i>	36€		Villa Chambre Amour VDF Lionel Osmin & Cie - Gros manseng/Sauvignon blanc <i>"Vin Moelleux"</i>	27€	5€
Morgon AOP « Corcelette » <i>Domaine Grégoire Hoppenot</i> <i>"Un vin aussi soyeux que ..."</i>	39€		La Cité Orientale VDF Lionel Osmin & Cie <i>"Assemblage insoupçonné de Muscat Viognier Riesling Clairette WTF"</i>	31€	
Bourgogne Pinot Noir AOC <i>Domaine Edouard Delaunay</i> <i>"Complexe, final frais"</i>	39,5€		Beaujolais Blanc AOP Domaine Hoppenot <i>"Chardonnay rond et gourmand"</i>	35€	6,5€
Pic Saint Loup AOC <i>Domaine Plan des Prats</i> <i>"Un vin aussi soyeux que ..."</i>	42€	7,5€	Marsanne Roussane IGP « Le Bruit des vagues » Julien Pilon <i>"Explosion de saveurs"</i>	36€	
Saint Joseph AOC « Les Goutelles » <i>Domaine Michelas</i> <i>"Bouche généreuse, parfait pour les lyonnais"</i>	43€		Duché d'Uzès « Harmattan » Domaine Deleuze Rochetin <i>"Superbe fraîcheur, au style chablisien "</i>	38€	
Gigondas AOC « Les Terres » <i>M Domaine Piéblanc</i> <i>" »Robe grenat, nez expressif sur la grillotte "</i>	44€		Saint Véran Domaine Coteaux des Margots <i>"Du vrai mâconnais, sur la minéralité"</i>	42€	7,5€
Savigny Les Beaunes AOC <i>Domaine Roche de Bellene</i> <i>"De la finesse et du goût"</i>	54€		Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château Sainte Marguerite AOP /Grenache/Cinsault <i>"Tout en finesse"</i>	42€	
Châteauneuf du pape AOC Domaine Pierre Useglio <i>" La richesse de la Vallée du Rhône méridional "</i>	59€		Saint Péray AOC « Coteau de la Beylesse » Domaine Rémi Nodin <i>"Essayez, vous l'adopterez "</i>	44€	
Côte Rôtie AOC <i>Domaine Barge</i>	68€		Condrieu AOC Domaine Barge <i>"Une bouteille aux antipodes d'un condrieu classique "</i>	55€	
Cornas 2019 AOP <i>Philippe Michelas - Syrah</i> <i>"Vin charpenté avec de la matière"</i>	69€		Le Rosé	12cl	75cl
Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC Domaine Rostaing - Syrah	99€		IGP Pays d'OC "l'astucieux" Cinsault	5€	26€
Côte Rôtie "La Viallière" 2019 AOC Domaine Clusel-Roch - Syrah	114€		Côtes de Provence Chateau Sainte Marguerite AOP /Grenache/Syrah/Cinsault <i>"Frais et gourmand en bouche"</i>	6,90€	34€
			Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château Sainte Marguerite AOP /Grenache/Cinsault <i>"Frais et légèrement épicé en bouche"</i>	7,50€	39€
			Côtes de Provence Cru Classé "Fantastique" Château Sainte Marguerite AOP /Grenache/Cinsault		84€
			Les Champagnes		75cl
			Champagne Deguerne	48€	
			Ruinart "Brut"	85€	
			Ruinart "Blanc de Blancs"	110€	

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

Brasserie du Mont-Blanc

Cristal - Blonde
Blanche
IPA

25cl

50cl

4€ 7,5€
4,5€ 8,5€
4,5€ 8,5€

Boissons Chaudes

Café Espresso 2€

Thé en vrac 4€
Earl Grey / Sencha / Fruits Rouges / Soleil de Tropique / Infusion Détox

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.