

# LE RESTAURANT

## Carte du soir

### ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Tataki de thon au deux sésames	10,5€
Burrata crémeuse 125g au pesto, salade verte, tomates confites, éclat de noisettes	11€
Poulpe mariné et sauce vierge	12€
Chiffonnade de Jambon Cru 18 mois d'affinage	13€
Planche de Fromage « Fromagerie Tête d'or » <i>Tomme de Chartreuse / Brillat Savarin truffé / Rigotte de Condrieu / Confiture de Tomates cerise au thym "Potager de Segur"</i>	15€
<b>Le Poke Bowl de chez Raphaël, pour 2</b> <i>Fève, chou rouge, ananas, avocat, carotte, poulet teriyaki et riz</i>	18€

### POUR LA GOURMANDISE

Sorbet Mangue, Chantilly Maison	6€
Cheesecake spéculos citron vert	7€
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.

### PLATS À PARTAGER / OU PAS

Linguine aux moules, sauce au bleu	17€
Tartare du bon vivant, pommes de terre grenaille Sauce cocktail, cornichon et câpres En 180g : 18€ En XL 360g : 36€	18€
Ballotine de volaille farcie à la piperade <i>Écrasé de pommes de terre, jus réduit au piment d'Espelette</i>	19,5€
Tataki de thon au deux sésames et salade asiatique	20,5€
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os <i>Sauce au bleu, Pommes de terre Grenaille.</i>	64€

### MENU À PARTAGER

35€

par personne

### À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Commencez avec...

Burrata crémeuse 125g au pesto

+

Chiffonnade de Jambon Cru 18 mois d'affinage

Pour le Plat d'honneur...

Ballotine de volaille farcie à la piperade

*Écrasé de pommes de terre*

+

Tataki de thon au deux sésames

*Salade asiatique*

OU

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os

*( Supplément de 14€ par personne )*

Et en note finale...

Planche Gourmande

*Pain perdu de "Chez Raphaël" et cheesecake*

CHEZ

# RAPHAËL

## FORMULE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

24€

Aumônière chèvre miel

5€

Araignée de porc, gratin de macaronis

14€

Soupe de fruits frais

5€

### SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Linguine aux moules, sauce au bleu 17€

Le Poke Bowl de chez Raphaël, 18€  
*Fève, chou rouge, ananas, avocat, carotte, poulet teriyaki et riz*

Tataki de thon aux deux sésames 20,5€

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os 64€  
*Sauce au bleu, Pommes de terre Grenaille*

### SUGGESTION ENTRÉE

Burrata crémeuse 125g au pesto, salade verte, tomates confites, éclat de noisettes 11€

### SUGGESTIONS DESSERT

Sorbet Mangue 6€  
*Chantilly Maison*

Cheesecake spéculos citron vert 7€

Pain perdu de "Chez Raphaël" 8€  
*Nutella et Chantilly maison*

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 BRUNCH

**Chez Raphaël**

**24€**

*par personne  
( hors boisson )*

## POUR COMMENCER

**Croissant et pain de mie brioché de la Boulangerie Azulai**

*Beurre doux et demi sel, Confitures pomme vanille et Nutella*

## LA SUITE

**Poulet, avocat, oeuf poché**

*OU*

**Saumon frais, fromage philadelphia**

*OU*

**Tartine de guacamole et œuf poché**

## POUR LA GOURMANDISE

**Pain perdu nutella**

*OU*

**Salade de fruits frais**

*Sirop Basilic*

# CARTE DES VINS

## Chez Raphaël

### LES ROUGES

	75cl	12cl
<b>Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael »</b>	<b>26€</b>	<b>5€</b>
Chateau de Valcombe <i>"Une syrah rafraichissante"</i>		
<b>Régnié AOC</b>	<b>28€</b>	
Domaine Passot - Gamay <i>"Bel équilibre du Gamay"</i>		
<b>Ventoux AOC</b>	<b>33€</b>	<b>6€</b>
Domaine de Piéblanc - Grenache / Syrah / Cinsault / Carignan		
<b>Fleurie</b>	<b>33€</b>	<b>6€</b>
Domaine Passot <i>"Vieillit en fût de chêne, bel équilibre"</i>		
<b>AOP Coteaux du Lyonnais - Traboules</b>	<b>36€</b>	
Domaine Cluset-Roch - Gamay <i>"Vieillit en fût de chêne, bel équilibre"</i>		
<b>Bourgogne "Septembre" AOC</b>	<b>36€</b>	
Domaine Edouard Delauney - Pinot Noir <i>"Fruit et légèreté"</i>		
<b>Morgon AOP « Corcelette »</b>	<b>39€</b>	
Domaine Grégoire Hoppenot <i>"L'excellence en la matière"</i>		
<b>Saint Joseph AOC</b>	<b>39€</b>	<b>8€</b>
Domaine Michelas - Syrah <i>"Tout en finesse"</i>		
<b>Gigondas AOC</b>	<b>41€</b>	
Domaine Piéblanc - Grenache/Cinsault/Syrah <i>"Bouche généreuse parfait pour la viande"</i>		
<b>Savigny-Les-Beaunes AOC</b>	<b>49€</b>	
Maison Roche de Bellene - Pinot Noir <i>"Un Côte de Beaune de caractère"</i>		
<b>Châteauneuf-du-Pâpe AOC</b>	<b>62€</b>	
Domaine Pierre Usseglio <i>"Complexe, final frais"</i>		
<b>Côte Rôtie AOC</b>	<b>72€</b>	
Domaine Barge - Syrah <i>"De la finesse et du goût"</i>		
<b>Volnay AOC 2020</b>	<b>72€</b>	
Domaine Charles & Fils <i>"Note de fruits rouges, frais en bouche et final chaleureux"</i>		
<b>Beune 1er Cru "Aux Cras" 2018 AOC</b>	<b>72€</b>	
Maison Champy - Pinot Noir		
<b>Cornas AOC 2019</b>	<b>74€</b>	
Philippe Michelas - Syrah <i>"Vin charpenté avec de la matière"</i>		
<b>Hermitage "La Petite Chapelle" 2014 AOC</b>	<b>75€</b>	
Paul Jaboulet-Ainé - Syrah <i>"L'excellence !"</i>		
<b>Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC</b>	<b>114€</b>	
Domaine Rostaing - Syrah		
<b>Côte Rôtie "La Vallière" 2019 AOC</b>	<b>136€</b>	
Domaine Cluset-Roch - Syrah		
<b>Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011</b>	<b>140€</b>	
Maison Champy - Pinot Noir		

	75cl	12cl
<b>Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC</b>	<b>170€</b>	
Maison Champy - Pinot Noir		
<b>Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC</b>	<b>240€</b>	
Paul Jaboulet-Ainé - Syrah		

### LES BLANCS

<b>Villa Chambre Amour VDF</b>	<b>26€</b>	<b>5€</b>
Lionel Osmin & Cie - Gros manseng/Sauvignon blanc <i>"Vin Moelleux"</i>		
<b>Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael »</b>	<b>27€</b>	<b>5€</b>
Chateau de Valcombe <i>"Le blanc des copains"</i>		
<b>Villa Grand Cap VDF</b>	<b>29€</b>	
Lionel Osmin & Cie - Gros manseng <i>"Vin blanc sec et long en bouche"</i>		
<b>AOC Macon - Villages</b>	<b>35€</b>	<b>6,5€</b>
Domaine Michel <i>"Un bon chardonnay de Copains"</i>		
<b>Bourgogne "Septembre" AOC</b>	<b>36€</b>	
Domaine Edouard Delauney - Chardonnay <i>"Entre fraîcheur et gourmandise"</i>		
<b>Viognier "Mon Grand-père était limonadier" IGP</b>	<b>36€</b>	<b>7,5€</b>
Julien Pilon - Viognier <i>"Explosion de saveurs"</i>		
<b>Viré Clessé AOC</b>	<b>39€</b>	
Domaine Michel - Chardonnay <i>"Rond, opulent et gourmand"</i>		
<b>Saint Péray « Colline dorée " AOC</b>	<b>41€</b>	<b>7,5€</b>
Rémy Nodin - Marsanne Roussane <i>"Point de minéralité / finale d'agrumes"</i>		
<b>Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château Sainte Marguerite AOP</b>	<b>41€</b>	
<i>"Tout en finesse"</i>		
<b>Saint Joseph AOC</b>	<b>43€</b>	
Domaine Boissonet - <i>"Vin frais et gourmand"</i>		
<b>Condrieu AOC</b>	<b>55€</b>	
Domaine Barge - Viognier		

### LE ROSÉ

	12cl	75cl
<b>IGP Pays d'OC "l'astucieux"</b>	<b>5€</b>	<b>26€</b>
<b>Côtes de Provence Château Sainte Marguerite AOP</b>	<b>6,90€</b>	<b>34€</b>
<i>"Rosé fruité"</i>		
<b>Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château Sainte Marguerite AOP</b>	<b>7,50€</b>	<b>39€</b>
<i>Tout en finesse</i>		
<b>Côtes de Provence Cru Classé "Fantastique" Château Sainte Marguerite AOP</b>		<b>46€</b>
<i>Un rosé gastronomique</i>		

### LES CHAMPAGNES

	<b>75cl</b>
<b>Champagne Deguerne</b>	<b>48€</b>
<b>Ruinart "Blanc de Blanc"</b>	<b>110€</b>

# CARTE DES BOISSONS

## Softs & Spiritueux

### COCKTAILS

Apérol Spritz <i>6cl Cinzano, Vin pétillant, Perrier</i>	9€	Gin Mare <i>4cl - 42,7°</i>	10€
Pornstar Martini par Cockorico <i>Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion</i>	12€	Monkey 47 <i>4cl - 42,7°</i>	10€
Moscow Mule par Cockorico <i>Vodka, GingerBeer, Citron vert</i>	12€		

### COCKTAIL DE L'ÉTÉ

Le cocktail des bons vivants <i>Sirop Pamplemousse/Rosé/Basilic Frais/Limonade</i>	7€
---	----

### BIÈRES PRESSION

Brasserie du Mont-Blanc <i>Cristal - Blonde IPA</i>	25cl	50cl
	4€	7€
	4,5€	7,5€

### BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2€
Capuccino	4,5€
Chocolat Chaud	4€
Thé en vrac <i>Earl Grey / Sencha / Fruits Rouges / Soleil de Tropicque / Infusion Détox</i>	4€

### SPRITUEUX

#### WHYSKIES

Ballantines <i>4cl - 40°</i>	7€
Aberlour <i>4cl - 40°</i>	9€
Fuji <i>4cl - 46°</i>	9€
Longrow Peated <i>4cl - 46°</i>	10€

#### GINS

Beefeater <i>4cl - 40°</i>	8€
Normindia <i>4cl - 40°</i>	9€

#### RHUMS

Havana Club 3 ans <i>4cl - 37,5°</i>	7€
Coloma 8 ans <i>4cl - 40°</i>	9€
La Hechichera <i>4cl - 40°</i>	13€
Rhum Agricole HSE <i>4cl - 45°</i>	13€

#### APÉRITIFS / DIGESTIFS

51 / Ricard / Suze <i>2cl</i>	3€
Martini Blanc/Rouge <i>5cl</i>	4€
Liqueur Jacoulot <i>Limancello - 5 cl Menthe Poivré - 4cl</i>	8€
Eau de Vie de Poire <i>4cl</i>	9€
Chartreuse verte <i>4cl - 55°</i>	9€
Cognac Hine <i>4cl</i>	8€

#### BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Fruit "Bissardon" ( Loire ) - 25cl <i>Tomate / Pêche / Abricot / Orange</i>	5€
Coca-Cola - 33cl <i>Original / Zéro</i>	4€
Ice-Tea Bio - 33cl	5€
Limonade - 33cl	4€
Perrier - 33cl	4€
Evian / Badoit - 100cl	5€
Sirop <i>Grenadine / Pêche / Menthe / Orgeat</i>	2€
Supplément Tonic avec les Alcools	2€