

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€
<i>Le Poke Bowl de chez Raphaël, pour 2</i> <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€

Melon Jambon cru 18 mois d'affinage

5€

Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre, jus au herbe

14€

Crème brûlée vanille

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
Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael » Chateau de Valcombe <i>"Une syrah rafraichissante"</i>	26€	5€
Régnié AOC Domaine Passot - Gamay <i>"Bel équilibre du Gamay"</i>	28€	
Ventoux AOC Domaine de Piéblanc - Grenache / Syrah / Cinsault / Carignan	33€	6€
Fleurie Domaine Passot <i>"Vieillit en fût de chêne, bel équilibre"</i>	33€	6€
AOP Coteaux du Lyonnais - Traboules Domaine Cluset-Roch - Gamay <i>"Vieillit en fût de chêne, bel équilibre"</i>	36€	
Bourgogne "Septembre" AOC Domaine Edouard Delauney - Pinot Noir <i>"Fruit et légèreté"</i>	36€	
Morgon AOP « Corcelette » Domaine Grégoire Hoppenot <i>"L'excellence en la matière"</i>	39€	
Saint Joseph AOC Domaine Michelas - Syrah <i>"Tout en finesse"</i>	39€	7,5€
Gigondas AOC Domaine Piéblanc - Grenache/Cinsault/Syrah <i>"Bouche généreuse parfait pour la viande"</i>	41€	
Savigny-Les-Beaunes AOC Maison Roche de Bellene - Pinot Noir <i>"Un Côte de Beaune de caractère"</i>	49€	
Châteauneuf-du-Pâpe AOC Domaine Pierre Usseglio <i>"Complexe, final frais"</i>	62€	
Côte Rôtie AOC Domaine Barge - Syrah <i>"De la finesse et du goût"</i>	72€	
Volnay AOC 2020 Domaine Charles & Fils <i>"Note de fruits rouges, frais en bouche et final chaleureux"</i>	72€	
Beaune 1er Cru "Aux Cras" 2018 AOC Maison Champy - Pinot Noir	72€	
Cornas AOC 2019 Philippe Michelas - Syrah <i>"Vin charpenté avec de la matière"</i>	74€	
Hermitage "La Petite Chapelle" 2014 AOC Paul Jaboulet-Ainé - Syrah <i>"L'excellence !"</i>	75€	
Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC Domaine Rostaing - Syrah	114€	
Côte Rôtie "La Vallière" 2019 AOC Domaine Cluset-Roch - Syrah	136€	
Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011 Maison Champy - Pinot Noir	140€	

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

LES BLANCS

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

LE ROSÉ

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

LES CHAMPAGNES

Champagne Deguerne	75cl	48€
Ruinart "Blanc de Blanc"		110€

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 Cockcorico <i>Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion</i>	12€	Monkey 47 <i>4cl - 42,7°</i>	10€
Moscow Mule par Cockcorico <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</i>	25cl	50cl
IPA	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€
Kirin <i>4cl - 50°</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</i> <i>Menthe Poivrée - 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€