

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 sélectionnée par la fromagerie tête d'or	22€

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" Nutella et chantilly	8€

Les Tapas du Bon Vivant

Pommes de terre grenaille frits, sauce tartare	7,5€
Chou-fleur braisé au cheddar	11€
Cassolette de ravioles à la truffe d'été	12€
Tataki de boeuf « Mariné aux sauces soja, poké, teryaki«	13,5€
Burrata crémeuse, légumes grillés « Aubergines, courgettes, carottes »	14€
Croustillant de cabillaud frit, sauce tartare « Panko, farine, œuf«	14,5€
Hot-dog des Bons Copains	14,5€
Effiloché de boeuf, mariné au vin rouge, soja	15€
Burger de Raphael à partager en 4	16€
Ceviche de saumon aux agrumes « citron, oranges, pamplemousse, gingembre, citronnelle, cebette, cerfeuil, oignons rouges, vinaigrette aux agrumes »	16€
Tartare de boeuf des copains 180g « sauce tartare, mayonnaise, câpres, cornichons, échalotes, tabasco, sauce anglaise »	16€

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"

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 2020

Edouard Delaunay
"La fraîcheur du Pinot noir"

Crozes hermitage AOC 2019

Domaine des Martinelles
"Un vin croquant, plein de fruits"

Pic Saint Loup AOC 2019

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 2018

Domaine Pierre Useglio
" La richesse de la Vallée du Rhône méridional "

Côte Rôtie "Elotins" AOC 2020

Domaine Christophe Billon
"Un côte rôtie comme on les aime"

Santenay 1er cru "La Comme" AOC 2019

Domaine Chapelle
"Vin à l'aspect tuiilé, 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

28€

29€

5,5€

36€

6,80€

38€

37€

41€

44€

7,9€

45€

8€

48,5€

49€

61€

64€

72€

76€

77€

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 Baie Orientale VDF

Lionel Osmin & Cie
"Un vin blanc aromatique, sucré et fruité mais pas trop"

Beaujolais Blanc AOP

Domaine Passot
"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 2020

Maison Patriarche
"La splendeur de la Bourgogne"

Le Rosé

Côtes de Provence Cru Classé AOP 2021

Château Sainte Marguerite "Frais et fruité"

Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" AOP Château Sainte

Marguerite 2021 "Subtile et fin"

Les Magnums

Crozes hermitage blanc AOP 2021

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

Costière de Nîmes AOC 2019

Château de Valcombe "Le magnum glouglou des bons copains"

Les Champagnes et pétillant

Prosecco

Champagne H.Deguerne 1er Cru

Jeremy Bardiau "La Croix Maitre Anne" Blanc de Blancs

75cl

12cl

29€

5,5€

33€

35€

6,5€

37€

39€

7,5€

41€

44€

8€

48€

51€

65€

66€

92€

12cl

75cl

150cl

6,90€

34€

70€

7,50€

39€

84€

12cl

75cl

7€

36€

58€

85€

Carte des Boissons

Softs & Spiritueux

Cocktails

Mojito Rhum blanc, Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	11€
Moscow Mule Vodka, Gingembre, Citron vert	11€
Pornstar Martini Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion	12€
Expresso Martini Vodka, liqueur de café, café gonéo	12€
Cinzano spritz	10€
Italicus spritz Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse	12€

Mocktail

Red Mocktail Jus de Pomme/Framboise "Bissardon", Limonade, Citron jaune	7€
Gin Tonic sans alcool « Ceder's crisp »	8€

Bières pression

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

Boissons Chaudes

Café Espresso	2€
----------------------	----

Spiritueux

Whiskies

Ballantines 4cl - 40°	8€	Jameson black barel 4cl - 46°	11€
Aberlour 12 ans 4cl - 40°	11€	Chivas 18 ans 4cl - 46°	14€

Gins

Beefeater 4cl - 40°	8€	Monkey 47 4cl - 42,7°	12€
Malfy 4cl - 41,4°	10€		

Rhums

Havana Club 3 ans 4cl - 37,5°	8€
Clan Campbell Spiced 4cl - 40°	8€
Coloma 4cl - 40°	11€
La Fantastique 4cl - 45°	13€

Apéritifs / Digestifs

51 / Ricard / Suze 2cl	3€
Martini Blanc/Rouge 5cl	4€
Liqueur Eau de Grenouilles Limancello - 4 cl Menthe - 4cl	8€
Chartreuse verte ou jaune 4cl - 55°	10€
Cognac Hine 4cl	10€

Boissons Fraîches

Jus de Fruit "Bissardon" (Loire) - 25cl Tomate / Pêche / Pomme Framboise / Orange / Abricot	5,5€
Coca-Cola - 33cl Original / Zéro	5€
Ice-Tea - 33cl	5€
Limonade - 33cl	5€
Perrier - 33cl	5€
Evian / Badoit - 100cl	6€
Sirop Grenadine / Pêche / Menthe / Orgeat	2€
Supplément Tonic avec les Alcools	2€

Prix TTC, Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

