

LE RESTAURANT

Carte du soir et du Week-end

ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Pâté en croûte de la maison Sibia	11 €
Artichauts farcis à la rilette de crevettes	9,5 €
Calamars sautés à la persillade	11 €
Burrata crémeuse et ses légumes confits	14€
Supplément (pour une version plat)	+ 3 €
Assiette de Fromage	19 €
« Fromagerie Tête d'or »	
<i>Taleggio / Brillat savarin truffé / Tomme de Savoie Fleurs de chèvre / Confiture "Potager de Seguret"</i>	

PLATS

Mac & Cheese à la crème de truffe, lard fumé	19 €
Version Végé sans lard !	
Version gourmande avec burrata crémeuse !	+4,5 €
Travers de porc laqué au miel	19€
Ecrasé de pommes de terre	
Tartare de thon, mangue, coriandre	21 €
Salade de quinoa	
Pour les gourmands supplément burrata	+4,5 €
Burger du chef	19 €
Steak de boeuf 180g, Saint Nectaire, Bacon, pickles d'oignons, sauce tartare, pommes mitrailles	
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os	69,5 €
Sauce tartare, Pommes mitrailles aux épices	
La Maxi Planche du Bon Vivant «A Partir de 3 »	124€
<i>Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg Travers de porc laqué au miel Burger du chef Os à moelle Pommes mitrailles aux épices, sauce tartare</i>	
<i>Pour 3 viandards / Ou 4 petits moineaux Commandez une belle quille de vin et vous allez nous adorer !</i>	

■■■■■■■■

POUR LA GOURMANDISE

Cheesecake citron vert speculoos	8 €
Vacherin maison pêche/framboise	7 €
Pain perdu de "Chez Raphaël"	8 €
Nutella et Chantilly maison	

*Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire comme la
La liste des allergènes est consultable sur demande.
Prix TTC service inclus.*

MENU À PARTAGER

34€/Per

À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Commencez avec...

Burrata crémeuse et ses
légumes confits

Pour le Plat d'honneur...

Tartare de thon, mangue, coriandre
Salade de quinoa

+

Travers de porc laqué au miel
Écrasé de pommes de terre
OU

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

Et en note finale...

Planche Gourmande
Cheesecake citron vert spéculos
Pain perdu Nutella

CARTE DES VINS

Chez Raphaël

LES ROUGES

Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael » Chateau de Valcombe <i>"Une syrah rafraichissante"</i>	75cl 29€	12cl 5€
Régnié AOC Domaine Passot <i>"Bel équilibre du Gamay"</i>	31€	
Ventoux AOC Domaine Pieblanc <i>"Puissant et fruité"</i>	35€	6,5€
Fleurie Domaine Passot <i>"L'élégance du terroir de ce cru du beaujolais"</i>	36€	6,8€
Morgon AOP Domaine Passot <i>"L'excellence en la matière"</i>	37€	
Bourgogne Pinot Noir "Septembre" AOC Edouard Delauney <i>"La fraîcheur du Pinot Noir"</i>	41€	
IGP Landes "Le Roi Boeuf" <i>"Accord Côte de Boeuf assuré"</i>	43€	
Saint Joseph "Les Goutelles" AOC Domaine Michelas <i>"Bouche généreuse, parfait pour les lyonnais"</i>	49€	8€
Gigondas AOC 2020 Domaine Piéblanc <i>"Bouche généreuse parfait pour la viande"</i>	45€	
Crozes Hermitage "Domaine de Thalabert" 2014 Domaines Paul Jaboulet Aîné <i>Vin structuré, aux notes de fruits noirs, prêt à boire"</i>	55€	
Savigny-Les-Beaune AOC 2017 Maison Roche de Bellene <i>"Un Côte de Beaune de caractère"</i>	61€	
Châteauneuf-du-Pâpe AOC 2019 Domaine Pierre Usseglio <i>"La richesse de la Vallée du Rhône méridionale"</i>	64€	
Côte Rôtie "Elotins" AOC 2019 Domaine Christophe Billon <i>"Un côte rôtie comme on les aime "</i>	77€	
Volnay "Clos de la Cave AOC 2019 Domaine Charles Père & Fille	78€	
Cornas "Les Eygas" AOC 2020 Domaine Remy Nodin <i>"Un Cornas des plus glouglou sur sa jeunesse"</i>	79€	
Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC Domaine Rostaing <i>"Le summum de la Côte Rotie"</i>	99€	
Côte Rôtie "La Viallière" 2019 AOC Domaine Clusel-Roch <i>«La référence »</i>	120€	
Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011 Maison Champy - Pinot Noir	125€	
Hermitage la maison bleu Domaine Paul Jaboulet-Ainé	127€	
Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC Maison Champy - Pinot Noir	160€	
Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC Paul Jaboulet-Ainé - Syrah	230€	

LES BLANCS

Villa Chambre Amour VDF Lionel Osmin & Cie <i>"Vin Moelleux"</i>	75cl 33€	12cl
Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael » Chateau de Valcombe <i>"Le blanc des copains »</i>	29€	5,5€
La Cité Orientale VDF Lionel Osmin & Cie <i>"Un vin blanc aromatique"</i>	35€	6,5€
Beaujolais Blanc Domaine Passot <i>"Vin blanc sec et long en bouche"</i>	37€	
IGP Collines Rhodaniennes "autour du Pigeonnier" Chardonnay/Roussanne - Benoit Roseau <i>"Explosion de saveurs"</i>	38€	7€
Viré Clessé AOC Domaine Michel <i>"Rond, opulent et gourmand"</i>	39€	
Saint Péray « Colline dorée " AOC Domaine Rémy Nodin <i>"Point de minéralité / finale d'agrumes"</i>	39€	
Petit Chablis AOC Grand calcaire <i>Minéralité contenue pour laisser place à l'amande</i>	44€	8€
Crozes Hermitage « Mule Blanche« AOC Domaines Paul Jaboulet Aîné <i>"Vin frais et gourmand"</i>	51€	
Condrieu 2018 AOC Domaine barge <i>«La référence du viognier »</i>	66€	
Meursault AOC 2018 Maison Patriarche <i>"La splendeur de la Bourgogne"</i>	92€	

LE ROSÉ

AOP Costières de Nîmes Pastel chateau de Valcombe	12cl 6,5€	75cl 31€
AOC Côte de Provence "Evidence" Chateau Rosan	6,5€	33€
AOC Côte de Provence "Elegance" Chateau Rosan		39€
AOP Chateau Ste Marguerite "Fantastique" 2021		51€

LES CHAMPAGNES

Prosecco	12cl 7€	75cl 36€
H. Deguerne 1er Cru		58€
Jérémy Bardiau "Croix Maitre Anne" Blanc de Blancs		70€