

# LE RESTAURANT

## Carte du soir et du Dimanche midi

### ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Terrine de campagne <i>À la beaujolaise de la maison Bobosse</i>	9,5€
Tataki de bœuf	11€
Cassolette de champignons d'automne, oeuf mollet <i>Lard fumé, huile de truffe, noisettes torréfié</i>	11€
Buratta crémeuse au pesto <i>Aubergine et tomate cerise confite aux herbes, pignons de pin</i>	14€
Saumon Gravlax crème acidulée	14€
Bruschetta Jambon Cru 18 mois d'affinage <i>Chèvre frais, huile vierge</i>	14,5€
Assiette 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€

### POUR LA GOURMANDISE

Sorbet Mangue <i>Chantilly Maison</i>	6€
Poire poché à la baie de genièvre de la maison Barthés <i>Crumble et sauce chocolat</i>	7,5€
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

Rigatoni à la crème de truffe, buratta crémeuse <i>Supplément jambon blanc truffé</i>	21€ 3€
Tataki de bœuf <i>Pommes ratte</i>	21,5€
Ceviche de daurade mariné façon Thai <i>Tagliatelles de légumes croquant</i>	22,5€
Filet de canette des Dombes <i>Mousseline de butternut, sauce au cidre</i>	23€
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os <i>Sauce au bleu, Pommes ratte</i>	64€
La planche du Bon Vivant « Tataki de boeuf et Côte de Boeuf charolaise 1,1kg » <i>Pommes ratte et sauce au bleu</i>	83€
Suggestion en fonction de l'humeur du chef »Vendredi et Samedi soir «	

### MENU À PARTAGER

37€

par personne

### À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Commencez avec...

Bruschetta Jambon cru

+

Œuf mollet, cassolette de champignons

Pour le Plat d'honneur...

Ceviche daurade mariné façon thai

+

Filet de canette des Dombes

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 Poire Poché

CHEZ

# RAPHAËL

## FORMULE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

24,9€

Quiche aux poireaux

5€

Suggestion du chef

14,9€

Tiramisu café

5€

### LES ENTRÉES

Terrine de campagne

9,5€

À la beaujolaise de la maison Bobosse

Buratta crémeuse au pesto

14€

Aubergine et tomate cerise confite aux herbes, pignons de pin

Saumon Gravlax, crème acidulé

14€

### LES DESSERTS

Sorbet Mangue / Chantilly maison

6€

Poire poché à la baie de genièvre de la maison Barthés

8€

Crumble et sauce chocolat

Pain perdu de "Chez Raphaël"

8€

Nutella et Chantilly maison

### LES PLATS

Rigatoni à la crème de truffe, buratta crémeuse

21€

Supplément jambon blanc truffé

3€

Tataki de bœuf

21,5€

Pommes ratte

Ceviche de daurade façon thai

22€

Tagliatelles de légumes croquant

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

64€

Sauce au bleu, Pommes de terre

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.

# CARTE DES VINS

## Chez Raphaël

### LES ROUGES

	75cl	12cl
<b>Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael »</b> <i>Chateau de Valcombe</i> <i>"Une syrah rafraichissante"</i>	27€	5€
<b>Régnié AOC</b> <i>Domaine Passot</i> <i>"Bel équilibre du Gamay"</i>	29€	
<b>Ventoux AOC</b> <i>Domaine Pieblanc</i> <i>"Puissant et fruité"</i>	33€	6€
<b>Fleurie</b> <i>Domaine Passot</i> <i>"L'élégance du terroir de ce cru du beaujolais"</i>	35€	
<b>Morgon AOP</b> <i>Domaine Passot</i> <i>"L'excellence en la matière"</i>	35€	
<b>Bourgogne Pinot Noir "Septembre" AOC</b> <i>Edouard Delauney</i> <i>"La fraîcheur du Pinot Noir"</i>	39€	7€
<b>IGP Landes "Le Roi Boeuf"</b> <i>"Accord Côte de Boeuf assuré"</i>	43€	
<b>Saint Joseph "Les Goutelles" AOC</b> <i>Domaine Michelas</i> <i>"Bouche généreuse, parfait pour les lyonnais"</i>	43€	8€
<b>Gigondas AOC 2020</b> <i>Domaine Piéblanc</i> <i>"Bouche généreuse parfait pour la viande"</i>	45€	
<b>Crozes Hermitage "Domaine de Thalabert" 2014</b> <i>Domaines Paul Jaboulet Ainé</i> <i>Vin structuré, aux notes de fruits noirs, prêt à boire"</i>	55€	
<b>Savigny-Les-Beaune AOC 2017</b> <i>Maison Roche de Bellene</i> <i>"Un Côte de Beaune de caractère"</i>	57€	
<b>Châteauneuf-du-Pâpe AOC 2019</b> <i>Domaine Pierre Usseglio</i> <i>"La richesse de la Vallée du Rhône méridionale"</i>	59€	
<b>Côte Rôtie "Elotins" AOC 2019</b> <i>Domaine Christophe Billon</i> <i>"Un côte rôtie comme on les aime"</i>	69€	
<b>Volnay "Clos de la Cave AOC 2019</b> <i>Domaine Charles Père &amp; Fille</i>	69€	
<b>Cornas "Les Eygas" AOC 2020</b> <i>Domaine Remy Nodin</i> <i>"Un Cornas des plus glouglou sur sa jeunesse"</i>	74€	
<b>Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC</b> <i>Domaine Rostaing</i> <i>"Le summum de la Côte Rotie"</i>	99€	
<b>Côte Rôtie "La Viallière" 2019 AOC</b> <i>Domaine Clusel-Roch</i> <i>"La référence"</i>	120€	
<b>Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011</b> <i>Maison Champy - Pinot Noir</i>	125€	
<b>Hermitage la maison bleu</b> <i>Domaine Paul Jaboulet-Ainé</i>	127€	
<b>Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC</b> <i>Maison Champy - Pinot Noir</i>	160€	
<b>Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC</b> <i>Paul Jaboulet-Ainé - Syrah</i>	230€	

### LES BLANCS

	75cl	12cl
<b>Villa Chambre Amour VDF</b> <i>Lionel Osmin &amp; Cie</i> <i>"Vin Moelleux"</i>	29€	5€
<b>Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael »</b> <i>Chateau de Valcombe</i> <i>"Le blanc des copains"</i>	29€	5€
<b>La Cité Orientale VDF</b> <i>Lionel Osmin &amp; Cie</i> <i>"Un vin blanc aromatique"</i>	33€	6,5€
<b>Beaujolais Blanc</b> <i>Domaine Hoppenot</i> <i>"Vin blanc sec et long en bouche"</i>	34€	
<b>Viognier "Mon Grand-père était limonadier" IGP</b> <i>Julien Pilon</i> <i>"Explosion de saveurs"</i>	38€	
<b>Viré Clessé AOC</b> <i>Domaine Michel</i> <i>"Rond, opulent et gourmand"</i>	39€	
<b>Saint Péray « Colline dorée " AOC</b> <i>Domaine Rémy Nodin</i> <i>"Point de minéralité / finale d'agrumes"</i>	39€	7,5€
<b>Petit Chablis AOC</b> <i>Grand calcaire</i> <i>Minéralité contenue pour laisser place à l'amande</i>	42€	8€
<b>Bourgogne "Septembre" AOC</b> <i>Domaine Edouard Delaunay</i> <i>"Entre fraîcheur et gourmandise"</i>	43€	
<b>Crozes Hermitage « Mule Blanche» AOC</b> <i>Domaines Paul Jaboulet Ainé</i> <i>"Vin frais et gourmand"</i>	51€	
<b>Condrieu 2018 AOC</b> <i>Domaine barge</i> <i>"La référence du viognier"</i>	66€	
<b>Meursault AOC 2018</b> <i>Maison Charles Père &amp; Fille</i> <i>"La splendeur de la Bourgogne"</i>	72€	
	12cl	75cl
<b>LE ROSÉ</b>		
<b>Côtes de Provence Château Sainte Marguerite AOP</b> <i>"Rosé fruité"</i>	6,90€	34€
<b>Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château Sainte Marguerite AOP</b> <i>"Tout en finesse"</i>		39€
	12cl	75cl
<b>LES CHAMPAGNES</b>		
<b>Prosecco</b>		
<b>H. Deguerne 1er Cru</b>	7€	36€
<b>Jérémy Bardiau "Préface"</b>		58€
<b>Jérémy Bardiau "Croix Maitre Anne" Blanc de Blancs</b>		70€
		80€

# 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>	12€
Moscow Mule par Cockorico <i>Vodka, GingerBeer, Citron verq&lt;wst</i>	12€		
Le cocktail de rosé pétillant <i>Rosé pétillant / Eau gazeuse / Sirop Pamplemousse /Basilic Frais</i>	7€		
Gin Tonic sans alcool <i>Gin sans alcool / Tonic / Citron</i>	9€		
Red Micktail <i>Jus de pomme framboise / limonade / citron</i>	7€		

### BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Brasserie du Mont-Blanc <i>Cristal - Blonde</i>	4,5€	8€
IPA	5€	9€

### 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</i> <i>Menthe Poivré - 4cl</i>	8€
Eau de Vie de Poire <i>4cl</i>	9€
Chartreuse verte <i>4cl - 55°</i>	10€
Cognac Hine <i>4cl</i>	8€

#### BOISSONS FRAÎCHES

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