

CHEZ

RAPHAEL

CARTE MIDI ET SOIR, 7 JOURS / 7

ENTRÉES À PARTAGER OU PAS

SALADE DU CHEF 18€

COMPOSITION SELON L'HUMEUR DU JOUR

CARPACCIO DE BOEUF A L'ITALIENNE 12 €

TOMATES CONFITES, PARMESAN, PISTOU, PIGNONS DE PINS

OS À MOELLE 13 €

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON BOLARD 12 €

PINTADE, MORILLE, CHAMPIGNONS

PLATS

BURGER DU CHEF 19,5 €

STEACK HACHÉ DE BOEUF
MAYONNAISE, TOMATE, CORNICHON, CHEDDAR, OIGNONS
FRITS, BACON
POMMES MITRAILLES AU PAPRIKA FUMÉ

RIGATONI AU PESTO 19 €

JAMBON CRU, PARMESAN, PIGNONS DE PIN
SUPPLÉMENT BURATTA CRÉMEUSE + 4,5€
VERSION VÉGÉ SANS JAMBON

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ

CLASSIQUE (150G) = 19,5 € / CARNIVORE (300G) = 38€
POMMES MITRAILLES AU PAPRIKA FUMÉ, SALADE

TARTARE DE SAUMON 21 €

OIGNONS ROUGES, MANGUE, POMME GRANNY SMITH,
TAGLIATELLES DE LÉGUMES MARINÉS

POMMES MITRAILLES AU PAPRIKA FUMÉ EN SUPPLÉMENT 4€

VIANDE A PARTAGER

CÔTE DE BOEUF 75 €

1KG AVEC OS, SAUCE DU MOMENT
POMMES DE TERRE MITRAILLES AU PAPRIKA FUMÉ
POUR DEUX OU BIEN POUR UN BON MORFAL

PIÈCE À GRILLER DU MOMENT

200G = 19,5 / 400G = 39€ / 600G = 58,5€

PLANCHE DES CARNIVORES 127 €

POUR 3 VIANDARDS OU 4 MOINEAUX !!
CÔTE DE BOEUF / TARTARE DE BŒUF 180G / BURGER DU CHEF / OS À MOELLE / POMMES MITRAILLES AU PAPRIKA FUMÉ

DESSERTS

FROMAGE

SAINT MARCELIN ENTIER 7€

BRIOCHE PERDUE 9€

NUTELLA OU CARAMEL BEURRE SALÉ / CHANTILLY MAISON

CRÈME BRULÉE VANILLE 8€
OU AU GÉNÉPI (+1€)

DESSERT DU MOMENT 8€

JUS À BASE DE FOND DE VEAU LIÉ.
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST CONSULTABLE SUR DEMANDE.
PRIX TTC SERVICE INCLUS.



LE RESTAURANT



Menu Noël

34 €

Entrée

Saumon Gravlax à la betterave,
coulis de framboise
OU 9 €
Velouté Butternut, lardons fumés,
huile de truffe, mélanges d'herbes

Le Plat

Ballotine de volaille farcies aux champignons truffés,
écrasé de pommes de terre,
crème cèpes et bolets 19 €
OU
Filet de dorade, crème à l'aneth,
écrasé de patates douces,

Le dessert

Buche pâtissière 8 €
OU
Pain perdu Nutella chantilly maison

A LA CARTE

Paté en croute Bressan « maison Sibilia »	12 €	Fusilli à la crème de truffe d'été, jambon blanc truffé	19 €
Feuilleté d'escargots persillé au Chablis <i>Carottes, courgettes, oignons</i>	13 €	Version gourmande avec burrata crémeuse ! Version Végé sans jambon !	+4,5 €
Paté en croute du moment "maison Sibilia"	15,5 €	Demi magret de canard juste poêlé, mouseline de panais citronnée, jus réduit vinaigre de framboise	20,5 €
Velouté de Butternut, <i>Eclats de châtaigne et huile de truffe, herbes fraîches</i>	9 €	Burger du chef	19 €
Assiette de Fromage « Fromagerie Tête d'or »	19 €	Steak de boeuf 180g, Cheddar, bacon, tomate, oignons caramélisés, sauce cocktail	
<i>Taleggio / Brillat Savarin truffé / Tomme de Savoie Fleur de chèvre / Confiture "Potager de Segur"</i>		Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os Sauce cocktail, Pommes mitrailles aux épices	69,5 €

LE RESTAURANT

CHEZ RAPHAEL

Menu du Jour

Entrée

Taboulé

Plat Principal

*Craignée de Veau
jus réduit, Pommes de Terre*

Dessert

Salade de Fruits frais

LE RESTAURANT

CHEZ RAPHAEL

Menu du Jour

Entrée

Velouté de Butternut

Plat Principal

Pavé de Saumon, Ratatouille

Dessert

Crème au citron

LE RESTAURANT

CHEZ RAPHAEL

Menu du Jour

Entrée

Tarte à la Tomate

Plat Principal

*Volaille à la crème
et ses Pénés*

Dessert

Salade de Fruits

Menu Spécial

Saint-Valentin

54 €

Amuse Bouche

*Velouté de Butternut et carotte
à l'huile de truffe*



Entrée

*Saumon gravlax, crème citronnée,
mélange d'herbes*



Poisson

*Filet de bar, risotto crémeux, pesto
herbacé, parmesan*



Viande

*Quasi de veau rôti, crème cèpes et
bolets, gratin dauphinois*



Dessert

*Fondant chocolat, chantilly à la
framboise, sauce chocolat, éclats de
pistache*

CARTE DES VINS

Chez Raphaël

LES ROUGES

	75cl	12cl
/GP Côtes Catalanes Syrah Domaine Mas Latour Lavail <i>"Une syrah aux arômes de fruits rouges épicés"</i>	29€	5,5€
AOC Fleurie Domaine Stéphane Aviron <i>"Une bouche souple avec des tanins soyeux"</i>	39€	6,9€
AOP Ventoux "Les Berceaux" Domaine Ogier <i>"Tanins ronds et souples"</i>	35€	6,5€
AOC Bourgogne Pinot Noir Maison Roche <i>"Une bouche légère et fruité"</i>	44€	
AOC Crozes Hermitage Domaine du Pavillon <i>"Bouche puissante, épicée, avec des tanins soyeux"</i>	46€	8€
AOC Pic Saint Loup Chateau La Roque <i>"Aromatiques aux parfums de garrigues et de réglisse"</i>	44€	
AOC Terrasse du Larzac "Mas Conscience" <i>"Structure intense avec un joli volume"</i>	51€	
AOC Saint Joseph Domaine Tunnel <i>"Des notes de fruits rouges avec un côté soyeux"</i>	59€	
AOC Mercurey Domaine Lagarde <i>"Notes de cassis et de sous bois, belle structure"</i>		

LES BLANCS

	75cl	12cl
IGP Pays d'Oc "L'inédit" Domaine JeanJean <i>"Vin Moelleux par excellence"</i>	33€	5,5€
IGP Viognier Côtes Catalanes Domaine Mas Latour Lavail <i>"De la vivacité avec une pointe de gras"</i>	29€	5,5€
Beaujolais Domaine de Baluce <i>"Vin blanc sec et long en bouche"</i>	37€	6,5€
Ventoux AOP "Les Berceaux" Domaine Ogier <i>"Explosion de saveurs !"</i>	38€	7€
AOP Petit Chablis Domaine des Pérégrins <i>"Minéralité et fraîcheur"</i>	49€	8,5€
AOP Crozes Hermitage Domaine du Pavillon <i>"Vin frais et gourmand"</i>	51€	
AOP Montagny 1er Cru "Les Coères" Domaine Lagarde <i>"Une bouche ronde, arôme de beurre et de pain grillé"</i>	66€	

LES ROSÉS

	75cl	12cl
AOC Costières de Nîmes "Pastel" Chateau Valcombe <i>"L'assemblage parfait de la Syrah et du Viognier"</i>	31€	5,5€
AOC Côte de Provence "Evidence" Chateau Rosan <i>"Un fruit très frais tout en légèreté"</i>	36€	6,5€
AOP Cotes de Provence "Grande Cuvée" Chateau des Sarrins <i>"Un rosé confidentiel de haute volée !"</i>	43€	

LES CHAMPAGNES

	75cl	12cl
Prosecco D.O.P Ca'Delle Brut	36€	7€
Champagne Bruno Paillard "Première Cuvée" Extra Brut <i>"Champagne gastronomique, minéralité crayeuse"</i>	72€	

CARTE DES BOISSONS

Softs & Spiritueux

COCKTAILS

Apérol Spritz

6cl Cinzano, Prosecco, Perrier

Pornstar Martini par Cockorico

Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion

Sex On the Beach par Cockorico

Vodka, jus d'ananas, cranberries, liqueur de fruits rouges vanillées

London Mule

Gin, Ginger Beer, Citron vert

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Citron vert

Gin Tonic sans alcool

Gin Ceders sans alcool / Tonic / Citron

Cocktail sans alcool

10€

12€

12€

10€

10€

8€

7€

RHUMS

Clan Caribbean spiced

4cl - 35°

Coloma 8 ans

4cl - 40°

Optimus 15 Ans

4cl - 45°

9€

12€

14€

APÉRITIFS / DIGESTIFS

Ricard / Suze

2cl

Martini Blanc/Rouge

5cl

Liqueur Jacoulot

Citron - 4 cl

Menthe Poivré - 4cl

Verveine - 4cl

Abricot - 4cl

Poire - 4cl

3€

6€

10€

10€

11€

10€

11€

Chartreuse verte - jaune -

4cl - 55°

MOF

4cl - 45°

12€

16€

Eau de vie de prune

4cl-43°

12€

Cognac Hine VSOP

4cl-40°

Calvados Coquerel Fina Pale

4cl - 43°

11€

10€

BIÈRES PRESSION

Brasserie Alps

- Blonde
- Blanche
- Bière sans alcool selon arrivage (33cl)

25cl

50cl

4,5€

9€

5€

9,5€

6€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso

Capuccino

Thé en vrac

2,5€

4,5€

4€

WHYSKIES

Clan Campbell

4cl - 40°

Rozelieures Origine

4cl - 40°

9€

10€

GINS

Finsburry

4cl - 40°

Normindia

4cl - 47°

Xibal

4cl - 45°

9€

11€

13€

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Fruit "L'Arbre à jus" - 25cl

Tomate / Abricot / Orange / Pomme Framboise

Coca-Cola / Coca Zéro - 33cl

Ice-Tea Bio / Limonade / Perrier - 33cl

Thonon / Vals - 100cl

Sirop

Grenadine / Pêche / Menthe / Orgeat

5,5€

5€

5€

6€

2€

ALLERGÈNES

	ŒUF.	LAIT.	MOUTARDE.	ARACHIDES.	MOLLUSQUE.	POISSON.	SÉSAME.	SOJA.	SULFITES.	NOIX.	GLUTEN.
<i>Pâté Croute</i>	x	x		x							x
<i>Oeuf - Champignons</i>	x										
<i>Os à Moelle</i>											
<i>Coquillettes Crème de Truffe</i>	x	x									x
<i>Croque Monsieur du Chef</i>		x									x
<i>Poulpe</i>					x						
<i>Burger du Chef</i>	x	x	x				x				
<i>Côte de Boeuf</i>			x								
<i>Assiette de Fromages</i>		x									
<i>Pain Perdu, Nutella</i>	x	x		x							x
<i>Crème Brûlée Vanille</i>	x	x									x
<i>Glace Gourmande</i>	x	x		x							

Assiette de Fromage

Fusilli à la Crème de Truffe

X

Risotto Chorizo

X

Côte de Boeuf

X

Burger du Chef

X

X

Magret de Canard

Pain perdu

X

X

Moelleux Chocolat

X

Glace Vanille Noix
de Macadamia

X

CHEZ

R A P H A E L

PROVENANCES DES VIANDES

- *Côte de Boeuf : Origine Irlande*
- *Onglet de Veau : Origine Allemagne*
- *Steack Haché : Origine Française*
- *Tartare de Boeuf : Origine Limousine*

Tout nos plats du jour ainsi que nos suggestions sont garantis d'Union Européenne