

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.