

CHEZ RAPHAEL A EMPORTER

NOS PLATS

RIGATONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ	11€
FILET MIGNON DE COCHON JUS RÉDUIT ET POMME DE TERRE PERSILLÉES	11€
PARMENTIER DE CANARD	12€
BURGER DU CHEF BUNS BOULANGERIE TIXIER / STEAK DE BŒUF LIMOUSIN 140G / CHEDDAR / OIGNONS FRITS / TOMATE / SALADE / POMMES DE TERRE PERSILLÉES	12€
CROQUE MONSIEUR AU JAMBON BLANC TRUFFÉ	12€
TARTARE DE SAUMON POMME DE TERRE PERSILLÉES	13€

A PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES JAMBON CRU / JAMBON BLANC TRUFFÉ	11€
CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE « PRÉ-CUITE » 1KG AVEC OS POMMES DE TERRE PERSILLÉES PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200° 2 MINUTES AU FOUR À 200° POUR UNE CUISSON BLEU 5 MINUTES AU FOUR À 200° POUR UNE CUISSON SAIGNANTE 8 MINUTES AU FOUR À 200° POUR UNE CUISSON À POINT	39€

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	5€
CRÉMEUX CITRON ET CRUMBLE	5€
TIRAMISU	5€

NOS VINS

LE ROUGE

IGP ARDÈCHE - LIBY ROUGE - CHÂTEAU LES AMOUREUSES - 14€
GIGONDAS - PAUL JABOULLET AINÉ - 18€
CROZES HERMITAGE - CAVE DE CLAIRMONT - 18€

LE BLANC

AOC VIOGNIER « SECRET DE FAMILLE » - 12€
IGP GRAND ARDÈCHE - LOUIS LATOUR - 15€
AOC CHABLIS SAINT-MARTIN - DOMAINE LAROCHE - 37€