

CHEZ RAPHAEL A EMPORTER

NOS PLATS

PENNE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 11€

BURGER DU CHEF 12€

BUNS BOULANGERIE TIXIER / STEAK DE BŒUF LIMOUSIN 140G /
CHEDDAR / OIGNONS FRITS / TOMATE / SALADE / POMMES DE TERRE
PERSILLÉES

CROQUE MONSIEUR AU JAMBON BLANC TRUFFÉ 12€

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ « CHAROLAIS » 180G 12€
POMME DE TERRE PERSILLÉES

TARTARE DE SAUMON 13€
POMME DE TERRE PERSILLÉES

A PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES 11€
JAMBON CRU / JAMBON BLANC TRUFFÉ

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE « PRÉ-CUITE » 1KG AVEC OS 39€
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

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT 5€

CRÉMEUX CITRON ET CRUMBLE 5€

SALADE DE FRUITS FRAIS 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€