

CE SOIR CHEZ RAPHAEL

POUR COMMENCER

POMMES MACAIRE BASILIC OLIVES NOIRES	6,5€
BURRATA CREMEUSE AU PESTO	8€
TARTARE DE SAUMON « BØMLO » / MANGUE / LAIT DE COCO	9€
FOIE GRAS MAISON / CHUTNEY D'OIGNONS PAR TRANCHE : 6€ / 10€ / 14€	
CROQUE MONSIEUR AU JAMBON BLANC TRUFFÉ SAUCE EMMENTAL VIN BLANC	15€
PLANCHE DE FROMAGE « FROMAGERIE TÊTE D'OR » TOMME DE CHARTREUSE/ BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ / RIGOTTE CONDRIEU / CONFITURE TOMATES VERTES « POTAGER SEURET »	12€ 29€
CHIFFONNADE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ	
PLANCHE MIXTE DU BON VIVANT JAMBON BLANC TRUFFÉ / BURRATA CRÉMEUSE / BRILLAT_SAVARIN TRUFFÉ / TOMME DE CHARTREUSE / GRESSIN / CORNICHONS / BEURRE CONVIETTE AOP	

POUR LA GOURMANDISE

SORBET FRAMBOISE / CHANTILLY MAISON	5€
COLONEL « SORBET CITRON / VODKA »	7€
MINISTRONE DE FRUITS FRAIS / SIROP MENTHE VANILLE	7€
PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAËL / CARAMEL BEURRE SALÉ / CHANTILLY	7,5€
FEUILLANTINE PRALINÉ AU CHOCOLAT	8€
PLANCHE GOURMANDE PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAËL / FEUILLANTINE CHOCOLAT	15€

PLATS À PARTAGER / OU PAS

RIGATONI / PESTO BASILIC / BURRATA CRÉMEUSE SUPPLÉMENT JAMBON BLANC TRUFFÉ +2€	15€
TARTARE DE SAUMON « BØMLO » / MANGUE / LAIT DE COCO SALADE FRAICHEUR	18€
TIGRE QUI PLEURE « L'ORIGINAL » SALADE ASIATIQUE / PICKLES DE LÉGUMES	18€
SAINT JACQUES POËLÉE AU CHORIZO / RISOTTO CRÉMEUX	19,5€
CÔTE DE BŒUF « CHAROLAISE » 1KG AVEC OS SAUCE CHORON / POMMES MACAIRE BASILIC OLIVES NOIRES	56€

MENU A PARTAGER

A PARTIR DE DEUX PERSONNES

29€ PAR PERSONNE

ON COMMENCE AVEC CROQUE MONSIEUR JAMBON BLANC TRUFFÉ

POUR LE PLAT D'HONNEUR

TIGRE QUI PLEURE ET TARTARE DE SAUMON
SALADE FRAICHEUR ET POMMES MACAIRE

POUR LA GOURMANDISE PLANCHE GOURMANDE
(PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAËL / FEUILLANTINE AU CHOCOLAT)

SUPPLÉMENT DE 12€ PAR PERSONNE POUR LA CÔTE DE BŒUF
(POUR LE PLAT D'HONNEUR)

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
SAUF MENTION CONTRAIRE

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

CE MIDI CHEZ RAPHAEL

NOS ENTREES ET PLATS « A LA CARTE »

FOIE GRAS MAISON / CONFITURE DE CHUTNEY
PAR TRANCHE : 6€ / 10€ / 14€

RIGATONI / PESTO BASILIC / BURRATA CRÉMEUSE
SUPPLÉMENT JAMBON BLANC TRUFFÉ +2€

TARTARE DE SAUMON « BOMLO » / MANGUE / LAIT DE COCO 9€
SALADE FRAICHEUR

TIGRE QUI PLEURE « L'ORIGINAL » 18€
SALADE ASIATIQUE / PICKLES DE LÉGUMES

15€ SAINT JACQUES POËLÉ AU CHORIZO / RISOTTO CRÉMEUX 19,5€

CÔTE DE BŒUF « CHAROLAISE » 1KG AVEC OS 56€
SAUCE CHORON
POMMES MACAIRE BASILIC OLIVES NOIRES

NOS FROMAGES ET DESSERTS

RIGOTTE DE CONDRIEU / CONFITURE DE TOMATES DE VERTE 5€
FROMAGERIE TÊTE D'OR

BRILLAT SAVARIN TRUFFÉ 5€
FROMAGERIE TÊTE D'OR

SORBET FRAMBOISE / CHANTILLY MAISON 5€

COLONEL « SORBET CITRON / VODKA » 7€

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS / SIROP MENTHE ET VANILLE 7€

PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAEL / CARAMEL BEURRE SALÉ /
CHANTILLY 7,5€

FEUILLANTINE PRALINÉ AU CHOCOLAT 8€

FORMULE DU JOUR

PLAT DU JOUR 12€

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 16€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19€

SUGGESTION DU JOUR 15€

EVENEMENTS PRO OU PERSO ? DEMANDEZ RAPHAEL

PRODUITS ESSENTIELLEMENT FRANÇAIS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
SAUF MENTION CONTRAIRE

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

BRUNCH SAMEDI & DIMANCHE CHEZ RAPHAEL

MENU BRUNCH 27€ PAR PERSONNE

POUR COMMENCER

JUS D'ORANGE / CAFÉ OU THÉ
VIENNOISERIES / PAIN BEURRE ET CONFITURE DE « LA FERME DE SEURET »

LA SUITE

BURGER DU CHEF / POMMES DE TERRE PERSILLÉES
BUNS BOULANGERIE TIXIER / STEAK 140G LIMOUSIN / CHEDDAR / SALADE VERTE / SAUCE COCKTAIL / OIGNONS FRITS
OU
GRATIN DE RAVIOLE À LA FOURME D'AMBERT
OU
BAGEL AU SAUMON
BUNS BOULANGERIE TIXIER / SAUMON FRAIS / PHILADELPHIA

POUR LA GOURMANDISE

PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAËL
OU
COOKIE MAISON CHANTILLY

À LA CARTE

À PARTIR DE 2 PERSONNES

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE 1KG AVEC OS
POMME DE TERRE PERSILLÉES / SAUCE CHORON
56€

LA LISTE DES ALLERGENES EST CONSULTABLE SUR DEMANDE
PRIX TTC SERVICE INCLUS

CARTE DES VINS

LE ROUGE

	75CL	12CL
POT CÔTES DU RHÔNE VISAN -46CL - 13€		
CÔTES DU RHÔNE VILLAGE VISAN « AOC » DOMAINE BASTIDE VIN CONCENTRÉ ET TANINS FINS	23€	5€
MORGON « AOC » CUVÉE MATHILDE -JACQUES DÉPAGNEUX VIN FRUITÉ SUR LA GOURMANDISE	28€	
VIN DE VIENNE « VDF » REMEAGE UNE SYRAH CONVIVIAL, UN VIN DE COPAINS	29€	5,5€
MOULIN A VENT « AOC » CLIMAT CHAMP DE COUR UN ÉLÉGANT GAMAY AVEC DES NOTES DE SOUS-BOIS	32€	6,5€
SAINT JOSEPH AOC DOMAINE GRANGIER VIN STRUCTURÉ ET RACÉ	34€	7,5€
GIGONDAS AOC PAUL JABOULET AÎNÉ FINALE AVEC BEAUCOUP DE RELIEF ET DE PUISSANCE	36€	
GIVRY AOC DOMAINE LAURENT MOUTON LÉGER ET FRUITÉ	38€	
SAVIGNY LES BEAUNES 2015 AOC MAISON CHAMPY VIN DÉLICAT ET AROMATIQUE	45€	
SAINT JOSEPH AOC « POIVRE ET SEL » DOMAINE FRANÇOIS VILLARD EQUILIBRE, FINESSE ET ÉLÉGANCE	46€	

LES VINS PRESTIGES

CONDRIEU AOC ROLAND GRANGIER AROMATIQUE ET FRUITS MÛRS	49€	
CÔTE-RÔTIE AOC « LA CHANA » BENJAMIN ET DAVID DUCLAUX TANINS SOUPLES ET TEXTURE CRÉMEUSE	62€	
HERMITAGE 2014 « AOC » LA PETITE CHAPELLE / PAUL JABOULET VIN DE CARACTÈRE	63€	
ALOXE CORTON 1 ^{ER} CRU AOC « LES CHAILLOTS » LOUIS LATOUR / VIN ÉLÉGANT ET DÉLICAT	65€	
CORNAS 2006 AOC « DOMAINE DE SAINT PIERRE » PAUL JABOULET-AINÉ / VIN CHARPENTÉ AVEC DE LA MATIÈRE	72€	

PRIVATISATION POUR ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL OU PARTICULIER ?
DEMANDEZ RAPHAEL

LE ROSE

	75CL	12CL
IGP MEDITÉRANÉE « BERNE ESPRIT MÉDITÉRANÉE » GÉNÉROSITÉ ET FRUITS CROQUANTS	25€	5€
CÔTE DE PROVENCE AOP « TERRE DE BERNE » CHÂTEAU DE BERNE / FINESSE, FRAICHEUR, ÉQUILIBRE	29€	6,5€
CÔTE DE PROVENCE AOP « CUVÉE SYMPHONIE CRU CLASSÉ » CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE CRU CLASSÉ BIO/ ROSÉ GASTRONOMIQUE	34€	

LE BLANC

POT VIOGNIER - PAUL JABOULET AINE 46CL - 13€		
VIOGNIER « VDF » PAUL JABOULET-AINÉ « SECRET DE FAMILLE » / FLORALE ET FRUITÉ	23€	5€
MOELLEUX PASTOURELLE « VDF » ANTHONY PARET SUCRÉ, MOELLEUX	25€	5€
SAUVIGNON « IGP » ARDÈCHE CHATEAU DES AMOUREUSES SAUVIGNON, VIN FRAIS ET SEC TYPYQUE DE CE CÉPAGE	29€	5,5€
GRAND ARDÈCHE « IGP » LOUIS LATOUR ARÔMES DE PAIN GRILLÉ, VIEILLIT EN FÛT DE CHÊNE	30€	6,5€
MACON AOC « AUX SCELLÉS » MARCEL COUTURIER FRUITS GRAS ET GOURMANDS	32€	
RULLY 2014 « AOC » MAISON CHAMPY BELLE FRAICHEUR SUR UN FRUIT VIF ET ROND	36€	
CHABLIS « SAINT-MARTIN » « AOC » DOMAINE LAROCHE BELLE MINÉRALITÉ DU CHABLIS	38€	7,5€
CROZES HERMITAGE « AOC » PAUL JABOULET-AINÉ VIN ÉQUILIBRÉ AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE	41€	

LE CHAMPAGNE

MUM CORDON ROUGE 45€

RUINART BRUT 60€

RUINART BLANC DE BLANC 95€

PRIX TTC / SERVICE COMPRIS

CARTE SPIRITUEUX ET SOFTS

LES COCKTAILS PAR COCKORICO

CINZANO SPRITZ 6CL CINZANO / VIN PÉTILLANT / PERRIER	8€
MOJITO 4CL HAVANA 3 ANS / PERRIER / MENTHE / CITRON VERT	8€
COSMOPOLITAN VODKA / CRANBERRY / ORANGE / CITRON VERT	9€
MOSCOW MULE VODKA / SCHWEPES PREMIUM GINGERBEER / CITRON VERT	9€
GIN TONIC MARE 4CL NORMINDIA / SCHWEPES PREMIUM TONIC PEPPER/ THYM / ORANGE	9,5€

SANS ALCOOL

RED MOCKTAIL JUS DE POMME FRAMBOISE BISSARDON/ LIMONADE / CITRON JAUNE	7€
--	----

LES BIERES MONT-BLANC

A LA PRESSION : CRISTAL « BLONDE LEGERE ET RAFFRAICHISSANTE » 25CL : 4€ 50CL : 6,5€
IPA 25CL : 4,5€ 50CL : 7€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,5€
CAPUCCINO	1,5€
CHOCOLAT CHAUD	2€
THE EN VRAC	3€

LES SPIRITUEUX

WHYSKIES 4CL	RHUM 4CL
BALLANTINES (40° 4CL) 7€	HAVANA 3 ANS (40° 4CL) 7€
ABERLOUR 12 ANS (40° 4CL) 9€	PIXAN (40° 4CL) 9€
KIRIN (50° 4CL) 9€	COLOMA 8 ANS (40° 4CL) 9€
LONGROW PEATED (46° 4CL) 10€	BOTRAN 15 ANS (40° 4CL) 10€

GIN

BEEFEATER (40° 4CL) 7€	APERITIF / DIGESTIFS
NORMINDIA (41,4° 4CL) 8€	51 / RICARD / SUZE (2CL) 3€
GIN MARE (42,7° 4CL) 9€	MARTINI BLANC / ROUGE (5CL) 4€
	GET 27 / 31 / BAILEY'S 5CL) 7€
	GRAND MARNIER (4CL) 7€
	ABSOLUT VODKA (4CL) 7€
	FERNET BRANCA (4CL) 7€
	MIRABELLE (4CL) 8€
	CHARTREUSE VERTE (55% 4CL) 8€
	COGNAC HINE (4CL) 9€

BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUIT BISSARDON « FABRIQUE EN LOIRE » (25CL)	4,5€
TOMATE/ PECHÉ/ POMME FRAMBOISE/ ORANGE	3,5€
COCA COLA ROUGE OU ZERO (33CL)	4€
SCHWEPES TONIC - GINGERBEER - PEPPER 25CL	3,5€
LIMONADE / PERRIER 33CL	4,5€
EVIAN/ BADOIT 75CL	2€
SIROP GREANDINE / PÊCHE / MENTHE / ORGEAT	
SUPPLÉMENT DE 2€ POUR LES ALCOOLS AVEC DU TONIC	

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION