

# CE SOIR CHEZ RAPHAËL

## ENTREE A PARTAGER / OU PAS

### LE FOIE GRAS DE CHEZ RAPHAËL

1 TRANCHE : 6€ / 2 TRANCHES : 11€ / 3 TRANCHES : 16€

TATAKI DE THON AUX DEUX SÉSAMES 9,50€

BURRATA CREMEUSE AU PESTO / AUBERGINES CONFITES 11€  
BURRATA DE LA FROMAGERIE TÊTE D'OR

CROQUE MONSIEUR AU JAMBON BLANC TRUFFÉ 13€  
SAUCE EMMENTAL VIN BLANC

PLANCHE DE FROMAGE « FROMAGERIE TÊTE D'OR » 15€  
TOM DE CHARTREUSE/ BRILLAT\_SAVARIN TRUFFÉ / RIGOTTE CONDRIEU /  
CONFITURE TOMATES VERTES POTAGER DE SEURET

CHIFFONNADE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ 12€

PLANCHE MIXTE DU BON VIVANT 29€  
JAMBON BLANC TRUFFÉ / BURRATA CRÉMEUSE / BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ  
/ TOM DE CHARTREUSE / RIGOTTE DE CONDRIEU / GRESSIN / CORNICHONS

## POUR LA GOURMANDISE

SORBET FRAMBOISE / CHANTILLY MAISON 5€

TARTE CITRON REVISITÉE 7€  
PALAIS BRETON / CRÈME DIPLOMATE CITRON / MERINGUE

PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAËL / NUTELLA / CHANTILLY MAISON 7,5€

BABA AU RHUM // BASILIC AGRUMES / CHANTILLY MAISON 8€

PLANCHE GOURMANDE 14€  
PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAËL/ TARTE CITRON REVISITÉE

## PLATS À PARTAGER / OU PAS

GNOCCHI À LA TRUFFE D'ÉTÉ / BURRATA CRÉMEUSE 15€  
BURRATA DE LA FROMAGERIE TÊTE D'OR  
SUPPLÉMENT JAMBON BLANC TRUFFÉ +2€

POULPE MARINÉ TERIYAKI 18€  
CARPACCIO DE COURGETTES ET POLENTA CRÉMEUSE

TATAKI DE THON AUX DEUX SÉSAMES 19€  
CARPACCIO DE COURGETTES ET POLENTA CRÉMEUSE

FILET DE CANETTE « PERLE DES DOMBES » FARCIE AUX CHAMPIGNONS 19,5€  
ESPUMA DE POMMES DE TERRE / CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

CÔTE DE BŒUF « CHAROLAISE » 1KG AVEC OS 58€  
SAUCE BLEU D'Auvergne/ POMMES DE TERRE GRENAILLE

## MENU A PARTAGER

### A PARTIR DE DEUX PERSONNES

29€ PAR PERSONNE

ON COMMENCE AVEC CROQUE MONSIEUR TRUFFÉE

#### POUR LE PLAT D'HONNEUR

TATAKI DE THON AUX DEUX SÉSAMES  
FILET DE CANETTE FARCIE AUX CHAMPIGNONS  
POMMES DE TERRE GRENAILLE

#### POUR LA GOURMANDISE PLANCHE GOURMANDE

(PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAËL / TARTE CITRON REVISITÉE )

SUPPLÉMENT DE 14€ 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 PLATS « A LA CARTE »

**GNOCCHI À LA TRUFFE D'ÉTÉ / BURRATA CRÉMEUSE**  
SUPPLÉMENT JAMBON BLANC TRUFFÉ +2€

15€

**TATAKI DE THON AUX DEUX SÉSAMES**  
CARPACCIO DE COURGETTES ET POLENTA CRÉMEUSE

19€

**FILET DE CANETTE « PERLES DES DOMBES » FARCI AUX CHAMPIGNONS**  
ESPUMA DE POMMES DE TERRE  
CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

19,5€

**CÔTE DE BŒUF « CHAROLAISE » 1KG AVEC OS**  
SAUCE AU BLEU D'Auvergne  
POMMES DE TERRE GRENAILLE

58€

### NOS FROMAGES ET DESSERTS

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

5€

**BRILLAT SAVARIN TRUFFÉ**  
FROMAGERIE TÊTE D'OR

7€

**SORBET FRAMBOISE / CHANTILLY MAISON**

5€

**TARTE CITRON REVISITÉE**  
PALAIS BRETON / CRÈME DIPLOMATE CITRON / MERINGUE

7€

**PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAEL / CARAMEL BEURRE SALÉ / CHANTILLY**

7,5€

**BABA AU RHUM // BASILIC AGRUMES / CHANTILLY MAISON**

8€

### FORMULE DU JOUR

PLAT DU JOUR 12€  
ENTRÉE + PLAT DU JOUR 16€  
PLAT DU JOUR + DESSERT 16€  
ENTRÉE + PLAT DU JOUR+ DESSERT 19€

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 CHEZ RAPHAEL

## MENU BRUNCH 27€ PAR PERSONNE

### POUR COMMENCER

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

### LA SUITE

BURGER DU CHEF / POMMES DE TERRE GRENAILLE  
BUNS BOULANGERIE TIXIER / STEAK 140G LIMOUSIN / CHEDDAR FUMÉ / SALADE VERTE  
SAUCE BARBECUE / OIGNONS FRITS  
OU  
TARTINE DE SAUMON « BOMLO » / PHILADELPHIA / CITRON / ANETH  
OU  
AVOCADO TOAST / ŒUF POCHÉ / AGRUMES

### POUR LA GOURMANDISE

PAIN PERDU DE CHEZ RAPHAËL  
OU  
CHEESECAKE SPÉCULOS

## A LA CARTE

A PARTIR DE 2 PERSONNES

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE 1KG AVEC OS  
POMMES DE TERRE GRENAILLE / SAUCE AU BLEU  
58€

## CARTE DES VINS

### LE ROUGE

	75CL	12CL
<b>CÔTES DU RHÔNE « AOC » MAISON OGIER</b> VIN CONCENTRÉ ET TANINS FINS	25€	5€
<b>MORGON « AOC » CUVÉE MATHILDE - JACQUES DÉPAGNEUX</b> VIN FRUITÉ SUR LA GOURMANDISE	28€	
<b>VIN DE VIENNE « VDF » REMEAGE</b> UNE SYRAH CONVIVIAL, UN VIN DE COPAINS	29€	5,5€
<b>MOULIN A VENT « AOC » CLIMAT CHAMP DE COUR</b> UN ÉLÉGANTE GAMAY AVEC DES NOTES DE SOUS-BOIS	32€	6,5€
<b>SAINT JOSEPH AOC DOMAINE GRANGIER</b> VIN STRUCTURÉ ET RACÉ	36€	7,5€
<b>GIGONDAS « AOC » DRATORIO MAISON OGIER</b> FINALE AVEC BEAUCOUP DE RELIEF ET DE PUISSANCE	38€	
<b>GIVRY AOC DOMAINE MASSE</b> LÉGER ET FRUITÉ	38€	
<b>SAVIGNY LES BEAUNES 2015 AOC MAISON CHAMPY</b> VIN DÉLICAT ET AROMATIQUE	42€	

### LES VINS PRESTIGES

<b>CONDRIEU AOC</b> ROLAND GRANGIER AROMATIQUE ET FRUITS MÛRS	49€	
<b>PERNAND-VERGELESSE 1<sup>ER</sup> CRU AOC « ILES DES VERGELESSES »</b> LOUIS LATOUR / VIN ÉLÉGANTE ET DÉLICAT	59€	
<b>CÔTE-RÔTIE AOC « LA CHANA » BENJAMIN ET DAVID DUCLAUX</b> TANINS SOUPLES ET TEXTURE CRÉMEUSE	62€	
<b>HERMITAGE 2014 « AOC » LA PETITE CHAPELLE / PAUL JABOULLET</b> VIN DE CARACTÈRE	63€	
<b>CORNAS 2006 AOC « DOMAINE DE SAINT PIERRE »</b> PAUL JABOULLET-AINÉ / VIN CHARPENTÉ AVEC DE LA MATIÈRE	72€	

PRIVATISATION POUR ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL OU PARTICULIER ?  
DEMANDEZ RAPHAEL

### LE ROSE

	75CL	12CL
<b>IGP MEDITÉRANÉE « BERNE ESPRIT MÉDITÉRANÉE »</b> GÉNÉROSITÉ ET FRUITS CROQUANTS	25€	
<b>CÔTE DE PROVENCE AOP « TERRE DE BERNE »</b> CHÂTEAU DE BERNE / FINESSE, FRAICHEUR, ÉQUILIBRE	29€	6,5€

### LE BLANC

<b>CÔTE DU RHÔNE BLANC « AOC »</b> MAISON OGIER / AROMATIQUE ET FRUITÉ	25€	5€
<b>MOELLEUX PASTOURELLE « VDF » ANTHONY PARET</b> SUCRÉ, MOELLEUX	26€	5€
<b>SAUVIGNON « IGP » ARDÈCHE CHATEAU DES AMOUREUSES</b> SAUVIGNON, VIN FRAIS ET SEC TYPYQUE DE CE CÉPAGE	29€	5,5€
<b>GRAND ARDÈCHE « IGP » LOUIS LATOUR</b> ARÔMES DE PAIN GRILLÉ, VIEILLIT EN FÛT DE CHÊNE	32€	6,5€
<b>RULLY 2014 « AOC » MAISON CHAMPY</b> BELLE FRAICHEUR SUR UN FRUIT VIF ET ROND	36€	
<b>CHABLIS « SAINT-MARTIN » « AOC » DOMAINE LAROCHE</b> BELLE MINÉRALITÉ DU CHABLIS	36€	7,5€
<b>CROZES HERMITAGE « AOC » PAUL JABOULLET-AINÉ</b> VIN ÉQUILIBRÉ AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE	41€	

### LE CHAMPAGNE

MUM CORDON ROUGE 45€

RUINART BLANC DE BLANC 95€

PRIX TTC / SERVICE COMPRIS

## CARTE SPIRITUEUX ET SOFTS

### LES COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b> 6CL CINZANO / VIN PÉTILLANT / PERRIER	8€
<b>COSMOPOLITAN PAR COCKORICO</b> VODKA / CRANBERRY / CITRON VERT	9€
<b>MOSCOW MULE PAR COCKORICO</b> VODKA / GINGERBEER / CITRON VERT	9€

### SANS ALCOOL

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

### LES BIERES MONT-BLANC

<b>A LA PRESSION :</b> CRISTAL « BLONDE LEGERE ET RAFRAICHISSANTE » 25CL : 4€ 50CL : 7€
<b>IPA</b> 25CL : 4,5€ 50CL : 7,5€

### BOISSONS CHAUDES

<b>EXPRESSO</b>	2€
<b>CAPUCCINO</b>	3€
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3€
<b>THE EN VRAC</b>	3€

### LES SPIRITUEUX

WHYSKIES	4CL	RHUM	4CL
BALLANTINES (40°4CL)	7€	HAVANA 3 ANS (40° 4CL)	7€
ABERLOUR 12 ANS (40°4CL)	9€	COLOMA 8 ANS (40° 4CL)	9€
KIRIN (50°4CL)	9€	BOTRAN 15 ANS (40° 4CL)	9€
LONGROW PEATED (46°4CL)	10€	RHUM AGRICOLE HSE (45° 4CL)	10€
GIN		APERITIF / DIGESTIFS	
BEEFEATER (40°4CL)	7€	51 / RICARD / SUZE (2CL)	3€
NORMINDIA (41,4° 4CL)	8€	MARTINI BLANC / ROUGE (5CL)	4€
GIN MARE (42,7° 4CL)	9€	PAR JACOULOT LIMANCELLO / 5CL	7,5€
		LIQUEUR MENTHE POIVRE (4CL)	7,5€
		EAU DE VIE DE POIRE (4CL)	8€
		CHARTREUSE VERTE (55% 4CL)	8€
		COGNAC HINE (4CL)	8€

### BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUIT BISSARDON « FABRIQUE EN LOIRE » 25CL	4,5€
TOMATE/ PECHE/ POMME FRAMBOISE/ ORANGE	4€
COCA COLA ROUGE OU ZERO (33CL)	4€
ICE TEA BIO	4€
LIMONADE / PERRIER 33CL	4€
EVIAN/ BADOIT 75CL	5€
SIROP GREANDINE / PÊCHE / MENTHE / ORGEAT	2€
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