

## Champagne

Taittinger Brut Réserve

27€/160€

Henriot Brut Rosé (en Magnum)

38€/320€

## Vins Blancs

Chablis

Domaine William Fèvre

17€/85€

Menetou-Salon

Domaine Fournier

15€/75€

Crozes-Hemitage

"Les Jalets", Jaboulet

16€/80€

## Vins Rouges

Sancerre

Domaine Fournier

19€/95€

Gigondas

"La Dentelle", Ogier

16€/80€

Bordeaux Supérieur

"Cuvée Raphaël", Château de Parenchère

15€/75€

## Vin Rosé

Baux-de-Provence

"La Bastide", Château Dalmeran

18€/90€

## Eaux minérales

Evian, Badoit (100 cl)

10€

Chateldon (75 cl)

10€

## Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné

7€

Cappuccino, Latte, Allongé

9€

Thés, Infusions

9€

RAPHAEL  
Le Restaurant

Carte Diner

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Viandes bovines : Origine France ou Argentine

Viandes de volaille et porc : Origine France

Coupe de Champagne : 12 cl

Verre de vin : 15 cl

Bouteille : 75 cl / Magnum : 150 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire

## A partager

**Finger Croque-Monsieur,**  
à la tartufata  
*24€*

**Houmous maison,**  
Pain libanais  
*18€*

**Tarama à la truffe d'été,**  
Blinis  
*22€*

**Gambas en tempura,**  
Panées au ponzu maison  
*26€*

**Saumon,**  
Blinis et crème  
*28€*

**Caviar Oscietre (30 g),**  
Blinis et crème fraîche  
*110€*

## Entrées

**Stracciatella,**  
Betterave rôtie  
*22€*

**Saumon,**  
En tartare, petit ou grand  
*23/38€*

## Plats

**Cœur d'entrecôte argentine,**  
Chimichurri ou pas  
*45€*

**Poulpe grillé,**  
Taboulé de petit épeautre  
*38€*

**Salade Caesar,**  
Volaille ou Saumon fumé  
*32€*

**Croque-Monsieur,**  
à la tartufata  
*28€*

**Garnitures supplémentaires**  
Frites  
Salade de tétragone  
Légumes d'hiver rôtis  
*10€*

## Fromage & Desserts

**Assiettes de Fromages**  
Comté, Brie de Meaux et St Maure de Touraine  
*17€*

**Opéra**  
*15€*

**Paris-Brest**  
*15€*

**Délice aux framboises**  
*15€*

**Assiette de fruits exotiques**  
*17€*

## Champagne

Taittinger Brut Réserve

27€/160€

Henriot Brut Rosé (en Magnum)

38€/320€

## White Wine

Chablis

Domaine William Fèvre

17€/85€

Menetou-Salon

Domaine Fournier

15€/75€

Crozes-Hermitage

"Les Jalets", Jaboulet

16€/80€

## Red Wine

Sancerre

Domaine Fournier

19€/95€

Gigondas

"La Dentelle", Ogier

16€/80€

Bordeaux Supérieur

"Cuvée Raphaël", Château de Parenchère

15€/75€

## Rosé Wine

Baux-de-Provence

"La Bastide", Château Dalmeran

18€/90€

## Mineral Waters

Evian, Badoit (100 cl)

10€

Chateldon (75 cl)

10€

## Hot Drinks

Expresso, Decaf

7€

Cappuccino, Latte, Long Coffee

9€

Tea, Herbal Tea

9€

RAPHAEL  
Le Restaurant

Diner Menu

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Viandes bovines : Origine France ou Argentine

Viandes de volaille et porc : Origine France

Coupe de Champagne : 12 cl

Verre de vin : 15 cl

Bouteille : 75 cl / Magnum : 150 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire

## To Share

**Home made Humus,**  
Lebanese bread  
*18€*

**Truffled tarama,**  
Blinis  
*22€*

**Finger Croque-Monsieur,**  
with tartufata  
*24€*

**Shrimp Tempura,**  
with homemade ponzu sauce  
*26€*

**Oscietra caviar (30 g),**  
Blinis and cream  
*110€*

## Starters

**Stracciatella,**  
Roasted beets  
*22€*

**Salmon,**  
tartare, small or large  
*23€/38€*

## Main Course

**Entrecôte argentina,**  
Chimichurri or not  
*45€*

**Grilled Octopus,**  
German wheat tabouleh  
*38€*

**Caesar Salad,**  
Chicken or Smoked Salmon  
*32€*

**Croque-Monsieur,**  
with tartufata  
*28€*

**Extra Garnishes**  
French fries  
Tetragona Salad  
Seasonal Roasted Vegetables  
*10€*

## Cheeses & Deserts

**Cheeses Plate**  
Comté, Brie de Meaux and St Maure de Touraine  
*17€*

**Opéra**  
*15€*

**Paris-Brest**  
*15€*

**Fig Pie**  
*15€*

**Exotic Fruits plate**  
*17€*