

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS



LES CAVIARS KAVIARI

Caviar Oscière prestige 30g	70
Caviar Oscière prestige 50g	95
Caviar Oscière gros grain 100 g	190

L'alliance parfaite 60

*Une coupe de Billecart-Salmon « Blanc de Blancs Grand Cru » (12cl),
Servie avec un écrin de Caviar (15g)*

À PARTAGER

Tarama à la truffe Truffle flavoured tarama	21
Rillettes de homard Lobster rilette	24
Houmous et pain pita Hummus with Lebanese bread	19
Saumon fumé des îles Féroé, crème de raifort Smoked salmon from Faroe Islands, horseradish sour cream	28
Foie gras au Monbazillac Foie gras flavoured with Monbazillac wine	22
Jambon ibérique « Pata Negra » Iberian ham "Pata Negra"	32

LES SALADES

Salade Caesar du « Raphael » au saumon fumé "Raphael" Smoked salmon Caesar salad	32
Salade Caesar au poulet Chicken Caesar salad	25

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

LES SNACKS ET SANDWICHES

Frites et salade verte en accompagnement
French fries and green salad as side dish

Burger traditionnel au bœuf Beef burger	32
Croque-Monsieur Croque-Monsieur	28
Omelette à votre goût Omelette to your liking	25

LES INCONTOURNABLES

Filet de bœuf grillé, pommes grenailles et béarnaise Grilled beef tenderloin, pan-fried potatoes and bearnaise sauce	42
Filet de maigre, sauce vierge aux agrumes, légumes poêlés Croaker fish fillet, citrus sauce, and pan-fried vegetables	39
Ravioles aux cèpes, crème de champignons et parmesan Cep mushroom ravioli, fungi sauce and Parmesan	28
Gnocchis artisanaux, sauce à la truffe noire et parmesan Handmade gnocchi, black truffle sauce and Parmesan	31

Carte disponible du lundi au dimanche, de 12h00 à 21h45
Menu available from Monday to Sunday, from noon to 9:45 p.m.

Prix nets en euro, taxes et service inclus *Net prices in euro, service and VAT included*
Origine des viandes bovines : France ou Allemagne *Origin of beef meat : France or Germany*
Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire *All our wines are AOC unless otherwise indicated*

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS



DESSERTS

Les desserts incontournables de Pierre Hermé Paris 15
Pierre Hermé Paris signature dessert

Avec « le plaisir pour seul guide », Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs.

<p>Ispahan Rose, framboise & litchi Rose, raspberry & lychee</p> <p>Le Dessert Pierre Hermé Paris du moment Pierre Hermé Paris Dessert of the moment</p> <p>Carrément Chocolat Chocolat grand cru Araguani 72% de cacao Intense bittersweet chocolate</p>
--

Glaces et sorbets « GLAZED » (parfums à la demande) 15
Ice cream and sorbet by GLAZED (flavour upon request)

Fromages au lait cru 22
Matured cheese

EAUX MINÉRALES

Evian (75 cl) 10
Badoit Rouge (75 cl) 10
Chateldon (75 cl) 10

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS



CHAMPAGNES

12cl 75cl 150cl

Billecart-Salmon « Brut Nature »	25	145	
Billecart-Salmon « Brut Rosé »	27	160	
Henriot « Cuvée Rosé »	28	170	340
Henriot « Blanc de Blancs »	30	180	360
Billecart-Salmon « Vintage 2009 »		190	
Billecart-Salmon « Cuvée Elisabeth Salmon Rosé 2008 »		460	
Taittinger « Comtes de Champagne 2007 »		520	

VINS

15cl 75cl 150cl

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Château Malherbe	17		
-------------------------------------	----	--	--

VINS BLANCS

Condrieu « Les Cassines », Jaboulet 2016	29	145	
Chablis, Domaine Grossot 2018	17	85	

VINS ROUGES

Givry, Chanson 2019	19	95	
Margaux, La Sirène de Giscours 2014	21	105	

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso			7
Ristretto, Espresso			
Café allongé, Thé et Infusion			9
American coffee, Tea and Herbal Tea			

Prix nets en euro, taxes et service inclus *Net prices in euro, service and VAT included*
Origine des viandes bovines : France ou Allemagne *Origin of beef meat : France or Germany*
Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire *All our wines are AOC unless otherwise indicated*