

RAPHAEL

LA TERRASSE

CHAMPAGNES BILLECART-SALMON

	12cl	75cl	150cl
Billecart-Salmon « Brut Nature »	25	145	290
Billecart-Salmon « Brut Rosé »	27	160	320
Billecart-Salmon « Blanc de Blancs Grand Cru »	32	190	380
Billecart-Salmon « Brut Sous Bois »		185	370
Billecart-Salmon « Vintage 2009 »		190	
Billecart-Salmon « Cuvée Nicolas François 2007 »		320	
Billecart-Salmon « Cuvée Elisabeth Salmon Rosé 2008 »		460	

VINS

	15cl	75cl	150cl
VINS ROSÉS			
Côtes de Provence, Château Malherbe « La pointe du diable » 2020	22	105	210
Côtes de Provence, Château Malherbe 2020	24	120	240
VINS BLANCS			
Côtes de Provence, Château Malherbe 2019	24	120	
Chablis, Domaine Grossot 2018	22	105	
VINS ROUGES			
Mercurey « Vieilles Vignes », Domaine Faiveley 2019	24	120	
Saint-Estèphe, Château Domeyne 2012	22	105	

COCKTAILS

28

En hommage à M. Serge GAINSBOURG

LE SERGE 78 (9cl)

Gin Tanqueray Ten, liqueur d'abricot, angostura bitters
Tanqueray Ten Gin, abricot brandy, angostura bitters

LE RAPHAEL (14cl)

Champagne, purée de fraise, citron vert, Manzana verde
Champagne, strawberry purée, lime and Manzana verde

LE BELLINI (14cl)

Champagne, purée de pêche blanche, citron vert
Champagne, white peach puree, lime

LE MOJITO (16cl)

Rhum Ron Pampero Blanco, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, soda, angostura
Ron Pampero rum, lime, fresh mint, brown sugar, soda water, angostura

LE FIZZHISCUS (16cl)

Gin Tanqueray, liqueur de Bergamote, citron jaune, sirop d'hibiscus, soda
Tanqueray Gin, Bergamot liquor, lemon, hibiscus syrup, soda

LE SPRICH (16cl)

Vodka Belvedere, Champagne, liqueur de mandarine, bitter soda, sirop d'hibiscus
Belvedere Vodka, Champagne, tangerine liquor, bitter soda, hibiscus syrup

LE HENNESSY STAR (14cl)

Cognac Hennessy VS infusé vanille, purée et liqueur fruit de la passion, Champagne
Cognac Hennessy VS infused with vanilla, passion fruit purée and liquor

LE KLEBER (16cl)

Johnny Walker Red Label, liqueur de mandarine, nectar de mangue, jus d'ananas
Johnny Walker Red Label, tangerine liquor, pineapple and mango juice

LA PROVENCITA (9cl)

Tequila Volcan Blanco, sirop de lavande, jus de citron vert
Tequila Volcan Blanco, lavender syrup and lime juice

MOCKTAILS

23

FRUITS'N ROSES (20cl)

Jus d'orange frais, jus de pamplemousse frais, sirop de rose
Fresh orange and grapefruit juice, rose syrup

BLOODY FRUITY (20cl)

Nectar de litchi, fruits rouges, sirop de violette
Lychee nectar, red fruits and violet syrup

SAFRANADA (20cl)

Nectar de mangue, jus d'ananas, crème de coco, citron vert, sirop de safran
Mango nectar, pineapple juice, coconut cream, lime, safran syrup

GREENGER (20cl)

Purée de concombre, jus de pomme verte, jus de citron vert, ginger beer
Cucumber purée, green apple juice, lime ginger beer

RAPHAEL

LA TERRASSE

LES CAVIARS KAVIARI

Le temps pour expérience.
Chaque année, depuis plus de 40 ans, les maîtres affineurs de la Maison Kaviari sourcent les plus beaux grains qu'ils subliment à Paris. Chaque écrin est unique, chaque caviar une ode au plaisir.

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 Black truffle flavoured tarama	21
Rillettes de homard Lobster rilette	22
Tartare d'algues bio au pesto rouge Red pesto and organic seaweed tartare	19
Œufs de saumon sauvage Wild salmon roe	26
Houmous, focaccia Hummus, focaccia	19
Saumon fumé des îles Féroé, blinis et crème de raifort Smoked salmon from Faroe Islands, blinis and horseradish sour cream	28
Thon fumé, crème acidulée Smoked tuna fish, sour cream	24
Cœur de saumon fumé impérial, blinis et crème gribiche Centre-cut smoked salmon, blinis and gribiche cream	32
Charcuteries artisanales de la Maison Montalet Farm cured meats from Maison Montalet	26
Fromages au lait cru Matured cheese	22
Suggestion du jour, n'hésitez pas à nous demander Daily special, do not hesitate to ask us	

LES INCONTOURNABLES

Carpaccio de bœuf, pesto et vieux Parmesan Beef carpaccio, pesto dressing and extra aged Parmigiano	28
Salade Caesar au poulet Chicken Caesar salad	25
Burrata et tomates de notre maraîcher Burrata cheese and heirloom tomatoes	28
Salade Caesar du "Raphael" au homard "Raphael" lobster Caesar salad	39
Carpaccio de poulpe au piment d'Espelette Octopus carpaccio flavoured with Espelette sweet chili	25
LES DESSERTS	
Les desserts incontournables de Pierre Hermé Paris Pierre Hermé Paris signature dessert	15
Assiette de fruits frais Fresh fruit platter	15
Glaces et sorbets « GLAZED » (parfums à la demande) Ice cream and sorbet by "GLAZED" (flavour upon request)	15

JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS

16

Coca Cola (33cl)	Evian (33cl)
Coca Cola Zéro (33cl)	Badoit rouge (33cl)
	Perrier (33cl)
Nectar et jus Alain Millat (33cl)	Jus de fruits frais (33cl)
Pêche Peach	Orange Orange
Mangue Mango	Pamplemousse Grapefruit
Poire Pear	Citron Lemon
Abricot Apricot	
Pomme Apple	
Litchi Lychee	
Thé glacé maison (30cl)	
Homemade iced tea (30cl)	

Prix nets en euro, taxes et service inclus
Nets prices in euros, service and VAT included



Prix nets en euro, taxes et service inclus
Nets prices in euros, service and VAT included

