

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS



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 parfaite60

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

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

*Nos prix nets en euro, taxes et service inclus
Nets prices in euros, service and VAT included*

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS



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	18
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	

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

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.*

Ispahan

Rose, framboise & litchi

Rose, raspberry & lychee

Le Dessert Pierre Hermé Paris du moment

Pierre Hermé Paris Dessert of the moment

Plaisir sucré

Chocolat au lait, praliné feuilleté

Praline, milk chocolate and hazelnut

Glaces et sorbets « GLAZED » (parfums à la demande) 15

Ice cream and sorbet by GLAZED (flavour upon request)

*Des créations étonnantes concoctées par Henri Guittet
en mélangeant des ingrédients bios et locaux*

Salade de fruits frais 15

Fresh fruit mixed salad

EAUX MINÉRALES

Evian (75 cl) 12

Badoit Rouge (75 cl) 12

Chateldon (75 cl)

*Nos prix nets en euro, taxes et service inclus
Nets prices in euros, service and VAT included*

FORMULE FRAICHEUR ET GOURMANDISE 38

Disponible du Lundi au Vendredi pour le service du déjeuner
Available from Monday to Friday for lunch

Composez votre formule au choix parmi : une tartine, une salade, un dessert

Create your menu by picking a tartine, a salad and a dessert

Tartines

Tartine aux crevettes nordiques

Nordic prawns tartine

Tartine pastrami, olives, tomates et pickles

Pastrami, olives, tomatoes and pickles tartine

Tartine au saumon gravlax

Gravlax salmon tartine

Tartine au chèvre frais et radis

Goat cheese and radish tartine

Salades

Cœur de laitue, tomates cerises, copeaux de Parmesan

Heart of lettuce, cherry tomatoes and Parmesan shavings

Roquette, radis, pomme Granny Smith

Arugula salad with radish and Granny Smith apple

Feuilles de sucrine et agrumes, vinaigrette coriandre miel

Sucrine lettuce with coriander, honey and citrus dressing

Desserts

Au choix parmi nos desserts

To choose among our dessert list