

Carte des Boissons

CHAMPAGNE	12cl/75cl
Taittinger "Brut Réserve"	25€/145€
Henriot Rosé (en Magnum 150cl)	28€/320€
Duval-Leroy "Blanc de Blancs"	32€/190€

VINS BLANCS	15cl/75cl
Chablis, Domaine William Fèvre	17€/85€
Menetou-Salon, Fournier	15€/75€
Crozes-Hermitage "les jalets", Jaboulet	16€/80€

VINS ROUGES	
Sancerre "Terres Blanches", Fournier	19€/95€
Gigondas "La Dentelle", Ogier	16€/80€
Bordeaux Supérieur, "Raphael" Château de Parenchère	15€/75€

VINS ROSES	
"Rosé de rêve", La Grande Sieste (Vin de France)	15€/75€
Baux-de-Provence, "Bastide" Château Dalmeran	18€/90€

BOISSONS SANS ALCOOL	33cl/75cl
Evian / Badoit	12€
Perrier "Tranche"	15€
Coca-Cola, zéro	15€
Thé glacé (25cl)	15€
Jus de fruits (25cl)	15€

BIERES	33cl
Pils "Josef"	16€

APERITIFS, DIGESTIFS (5cl)	20€
-----------------------------------	------------

BOISSONS CHAUDES	
Expresso, Allongé	10€
Cappuccino, Latte	12€
Thé, infusions	12€

Horaires d'ouverture

12h-15h

Dernière commande 14h30

Informations & réservation:
www.raphael-hotel.com

LA TERRASSE

carte restaurant

A Partager

To Share

Tarama à la truffe d'été <i>Truffled Tarama</i>	23€
Focaccia, coeur de burrata, artichaut, huile de truffe, poudre de jambon <i>Focaccia, burrata cream, artichoke, truffle oil, crispy ham</i>	21€
Houmous sumac, grenades <i>Sumac hummus, pomegrenate</i>	21€
Caviar Oscietre 30g, blinis <i>Oscietra Caviar 30g and blinis</i>	75€

Fraîcheurs

Starters

Mini/Maxi

Crudo de Daurade, concombre, pomme verte et citron <i>Sea bream crudo, cucumber, green apple and lemon</i>	23€ / 35€
Avocado Toast, saumon confit, pain de seigle <i>Avocado Toast, slow cooked salmon, rye bread</i>	20€ / 32€
Tataki de Thon, sauce ponzu, tartare d'avocat <i>Tuna tataki, ponzu sauce, avocado tartare</i>	27€ / 39€
Salade Caesar Poulet ou Saumon <i>Caesar Salad, Chicken or Salmon</i>	35€
Carpaccio de boeuf, pesto roquette et noix <i>Beef Carpaccio, aragula and wallnut pesto</i>	29€

Plats

Main courses

Croque-Monsieur à la tartufata, salade verte <i>Tartufata Croque-Monsieur served with green salad</i>	29€
Suprême de volaille fermier, crémeux de carottes miso et miel, asperges vertes à la plancha, sarrasin grillé et jus. <i>Farmhouse chicken breast, creamy miso carrots and honey, green asparagus a la plancha, grilled buckwheat and juice.</i>	36€
Poulpe grillé, houmous, fenouil, chermoula <i>Grilled octopus, hummus, fennel, chermoula</i>	38€
Suggestion du chef <i>Today special</i>	38€
Supplément accompagnements : Frites ou Salade Tétragone <i>Extra side dish : French fries or tetragona salad</i>	10€

Desserts

Desserts

Entremets chocolat praliné <i>Chocolate praline cake</i>	17€
Tarte au citron <i>Lemon curd pie</i>	17€
Macaron aux framboises et pistache <i>Raspberries and pistachio macaron</i>	17€
Assiette de fruits rouges <i>Black and red berries plate</i>	25€
Glaces et Sorbet <i>Ice cream and Sorbet</i>	15€

Prix nets en euro, taxes et service inclus *Net prices in euro, service and VAT included*

Viandes bovines : Origine France ou Allemagne

Viandes de volaille et porc : Origine France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. *Drink responsibly.*

Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire

All our wines are AOC unless otherwise indicated