

RAPHAEL

LE LOUNGE DU BAR ANGLAIS



Extrait de la carte des boissons

Beverage menu sample

| <u>CHAMPAGNES</u> | 12cl | 75cl |
|--|------|------|
| Billecart-Salmon « Brut Nature » | 25 | 145 |
| Billecart « Brut Rosé » | 32 | 190 |
| Henriot « Blanc de Blancs » | 30 | 180 |
| <u>EAUX MINÉRALES</u> | | |
| Evian (75 l) | | 10 |
| Chateldon (75 cl), Badoit rouge (75 cl) | | 10 |
| Perrier (33 cl) | | 8 |
| <u>COCKTAILS</u> | | |
| Raphael (12 cl) Champagne, purée de fraise, Manzana Verde, lime | | 25 |
| Negroni (12 cl) Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Rubino | | 25 |
| Fizz 24 (15 cl) Gin Beefeater 24, jus de pamplemousse frais, sucre, soda | | 25 |
| <u>SODAS</u> | | |
| Fever Tree Ginger Beer (25cl) | | 8 |
| Fever Tree Tonic Water (25cl) | | 8 |
| Limonade Lorina (33cl) | | 8 |
| <u>JUS DE FRUITS & NECTARS</u> | | |
| <i>« Alain Millat »</i> | | |
| Abricot, Ananas, Pêche, Poire Pomme, Mangue, Letchi (33cl) Apricot, Pineapple, Peach, Pear, Apple, Mango, Lychee (33cl) | | 12 |
| <u>COCKTAILS ET BOISSONS SANS ALCOOL</u> | | |
| Fruits'n Roses (20 cl) Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de rose | | 18 |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl) | | 8 |

Extrait de la carte des mets

Food menu sample

À PARTAGER

| | |
|---|----|
| Tarama à la truffe Truffle flavoured tarama | 21 |
| Houmous et pain pita Hummus with Lebanese bread | 19 |
| Foie gras maison, chutney de saison Homemade foie gras, seasonal chutney | 26 |

LES SALADES

| | |
|---|----|
| Salade Caesar du « Raphael » au saumon fumé "Raphael" smoked salmon Caesar salad | 32 |
| Salade Caesar au poulet Chicken Caesar salad | 28 |

LES SNACKS ET SANDWICHES

(Accompagnés de frites et salade verte French fries and green salad as side dish)

| | |
|--|----|
| Bacon Cheeseburger Bacon cheeseburger | 32 |
| Croque-Monsieur maison Homemade Croque-Monsieur | 28 |

LES INCONTOURNABLES

| | |
|---|----|
| Bavette Angus, terrine de pomme de terre croustillante, chimichurri Angus flank steak, crispy potatoes terrine, chimichurri | 39 |
| Filet de bar, poireaux confits, crème de chou-fleur, émulsion gingembre et curry vert Sea bass fillet, soft cooked leeks, cauliflower cream, ginger and green curry paste emulsion | 37 |
| Ravioles au basilic, pesto de roquette et de noix, tomates séchées Basil ravioli, arugula and walnut pesto, sundried tomatoes | 28 |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Opéra Almond sponge cake, layered with coffee and chocolate ganache | 15 |
| Tarte au citron Lemon tart | 15 |
| Glaces et sorbets « GLAZED » Ice cream and sorbet by GLAZED | 15 |

Horaires d'ouvertures

Du lundi au dimanche, 07h00-23h00

Petit-déjeuner de 07h00 à 11h00

Carte de nourriture disponible de 12h00 à 21h45

Carte des boissons servie de 11h00 à 22h45

Opening hours

From Monday to Sunday, 7am-11pm

Breakfast from 7am to 11am

Food menu available from noon to 21:45pm

Drink menu available from 11am to 22:45pm

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Origine des viandes bovines: France, Allemagne

Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire

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

Net prices in euro, service and VAT included

Our meats are originated from France or Germany

All our wines are AOC unless otherwise indicated

Alcohol abuse is dangerous for your health consume and enjoy in moderation