

Assiettes à Partager

Sharing platters

Finger croque monsieur à la tartufata <i>Truffled Croque Monsieur</i>	28€
Bruschetta, straciatella et olives kalamata <i>Bruschetta straciatella and kalamata olives</i>	24€
Avocado Toast, saumon confit, pain de seigle <i>Avocado Toast, slow cooked salmon, rye wheat bread</i>	24€
Ceviche de poulpe, vinaigrette jalapeño, tomates confites <i>Octopus ceviche, jalapeño sauce, sundried tomatoes</i>	26€
Caviar Oscietre 30g, blinis <i>Caviar Oscietra 30g, blinis</i>	90€
Tarama à la truffe d'été <i>Summer truffle Tarama</i>	26€
Houmous sumac, grenade <i>Sumac hummus, pomegranate</i>	24€
Croustillant de riz, tataki de thon, ponzu, avocat <i>Crispy rice, tuna tataki, ponzu sauce, avocado tartare</i>	26€
Desserts du moment <i>Daily desserts</i>	21€

Tables Privilèges

Table privative sur notre rooftop,
entre 2 et 10 personnes

Magnum de Champagne Taittinger Brut Réserve ou Taittinger
Rosé Prestige,
et 3 assiettes à partager - 1000€

*Private table on the rooftop,
from 2 to 10 people*

*Magnum of Taittinger Champagne (white or rosé)
and a choice of 3 sharing platters - 1000€*



RAPHAEL
PARIS

Prix nets en euro, taxes et service inclus Net prices in euro, service and VAT included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is
dangerous for your health, consume and enjoy in moderation
Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire All our wines are AOC unless otherwise
indicated



LA TERRASSE

RAPHAEL PARIS

COCKTAILS 30€

RAPHAEL (16cl)

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

BELLINI (16 cl)

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

LITZ (16 cl)

Lillet rosé, liqueur Italicus, soda aromatic, Champagne rosé
Lillet rosé, bergamot liquor, soda water, rosé Champagne

FIZZHISCUS (16 cl)

Gin Malfy, liqueur Italicus, citron jaune, sirop d'hibiscus, soda aromatic
Gin Malfy, bergamot liquor, limon, hibiscus syrup, soda

ABSØ MULE (16 cl)

Vodka Absolut Elyx, citron vert, sirop de safran, ginger beer
Vodka Absolut Elyx, lime, saffron syrup, ginger beer

PROVENCITA (9 cl)

Tequila Altos blanco, citron vert, sirop de lavande
Tequila Altos blanco, lime, lavender syrup

TELL ME (16 cl)

Cognac Martell VSOP infusé à la vanille, purée et liqueur de maracuja, Champagne
Vanilla infused Cognac Martell VSOP, passion fruit puree and liquor, Champagne

KLEBER (16 cl)

Chivas 12 ans, liqueur de mandarine, nectar de mangue, jus d'ananas
Chivas 12 years, tangerine liquor, mango nectar, pineapple juice

MOJITO (16 cl)

Ron Havana 3 años, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, soda, Angostura
Ron Havana 3 años, lime, fresh mint, brown sugar, soda water, Angostura

MOCKTAILS 24€

GRAPZ (20 cl)

Oscó (apéritif bio à base de verjus), jus d'ananas, soda herbacé, bitter soda
Oscó (organic acidic grape juice), pineapple juice, herbal soda, bitter soda

BLOODY FRUITY (20 cl)

Nectar de litchi, jus d'orange pressé, nectar de fruits rouges, sirop de rose
Lychee nectar, fresh orange juice, redberries juice, rose syrup

SAFRANADA (20 cl)

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

GREENGER (20 cl)

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



VINS ET CHAMPAGNES

CHAMPAGNE TAITTINGER

	12cl	75cl	150cl
Brut Réserve	27€	165€	330€
Rosé Prestige	30€	180€	370€
Les Folies de la Marquetterie		210€	
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2011		540€	

VINS ROSÉS

	15cl	75cl
Côtes de Provence 2021	26€	120€
Château Malherbe « La pointe du Diable »		

VINS BLANCS

Côtes de Provence 2020, Château Malherbe	26€	120€
Chablis 2019, Domaine Grossot	26€	120€

VINS ROUGES

Côtes de Provence 2019, Château Malherbe	26€	120€
Pomerol 2018, Château Saint-Jacques	26€	120€

JUS DE FRUITS ET SOFT DRINKS 18€

Coca-Cola 33 cl

Coca-Cola Zéro 33 cl

Limonade 33 cl

Perrier 33 cl

Evian 33 cl

Badoit 33 cl

Nectar et jus Alain Millat 33 cl

Pêche, Mangue, Poire, Abricot, Pomme ou Litchi
Peach, Mango, Pear, Apricot, Apple or Lychee

Jus de fruits frais 33 cl

Orange, Pamplemousse ou Citron
Orange, Grapefruit or Lemon

Thé glacé UMA 25 cl

Iced tea UMA

