

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"	15€/75€
Château de Parenchère	

VINS ROSES

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

BOISSONS SANS ALCOOL

	33cl/75cl
Evian (100cl) / 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 & réservations :

www.raphael-hotel.com

TERRASSE

carte restaurant





A Partager

To Share

Tarama à la truffe d'été
Truffled Tarama 26€

Houmous sumac, grenades
Sumac hummus, pomegrenate 24€

Caviar Oscietre 30g, blinis
Oscietra Caviar 30g and blinis 90€

Fraîcheurs

Starters

Sashimi de bar, leche de tigre infusé
à l'hibiscus, pamplemousse et sumac
*Seabass sashimi, leche de tigre infused with
hibiscus, grapefruit and sumac* Mini/Maxi
24€/36€

Ceviche de poulpe grillé,
tomates confites, vinaigrette jalapeño
*Grilled octopus ceviche, sun-dried tomatoes,
jalapeño vinaigrette* 28€

Spaghetti de courgettes, stracciatella,
sésame, olives taggiate et Zaatar
*Zucchini spaghetti, stracciatella, sesame,
taggiate olives and Zaatar* 24€

Tataki de thon, ponzu et tartare d'avocat
Tuna tataki, ponzu sauce et avocado tartare 27€/39€

Salade Caesar Poulet ou Saumon
Caesar salad chicken or salmon 35€

Avocado toast et saumon confit
Avocadot toast and slow cooked salmon 24€/32€



Plats

Main courses

Tartare de bœuf façon Thaï et riz croustillant
Beef tartare with Thai flavors and crispy rice 37€

Suprême de volaille fermier, crémeux de
carottes jeunes au miso, asperges grillées
à la plancha et sarrasin
*Farmhouse chicken breast, creamy miso carrots,
grilled green asparagus and buckwheat* 37€

Poulpe grillé, ail noir, sauce vierge au citron
confit, courgettes grillées
*Grilled octopus, black garlic, virgin sauce, preserved
lemon, grilled zucchini* 38€

Suggestion du chef
Today's special 38€

Supplément accompagnements:
Frites ou Salade Tetragone
Extra sides : French Fries or Tetragona Salad 10€

Desserts

Desserts

Entremet chocolat praliné
Chocolate praline cake 17€

Tarte au citron
Lemon curd pie 17€

Macaron aux framboises et pistaches
Raspberry and pistachio macaron 17€

Assiette de fruits rouges
Plate of black and red berries 25€

Glace et Sorbet
Ice cream and Sorbet 18€



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

Viandes bovines : Origine France

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