

ENTRÉES

Le Pâté en croûte du Raphael **18€**
Pâté en croûte veau et foie gras
Veal and foie gras crusted pie

Salade de radicchio et haddock **18€**
Endives jaunes, clémentines grillées, vinaigrette kalamansi
Radicchio and haddock salad, tangerine and kalamansi sauce

Velouté de cresson et céleri, guanciale et croûtons **16€**
Watercress and celeriac velvety, guanciale and croutons

Tarte fine de topinambours, granny smith et noisettes **20€**
Jerusalem artichoke, granny smith and hazelnuts crispy pie

SNACKING

Salade César volaille fermière **30€**
Chicken Caesar salad

Salade César gambas **34€**
Prawns Caesar salad

Cheeseburger **26€**
Cheddar, sauce cocktail, frites et salades
Cheddar, cocktail sauce, french fries and salad

NOS GARNITURES

Rigatoni parmesan **10€** Légumes de saison **10€**
Rigatoni with parmesan cheese *Seasonal vegetables*

Riz Basmati **10€** Pommes frites **10€**
Basmati rice *French fries*

Cœur de sucrine, vinaigrette au citron **10€**
Sucrine lettuce, olive oil, lemon

PLATS

L'entrecôte **50€**
Noix d'entrecôte argentine, pommes dauphines au parmesan
et compotée d'oignons fumés
Argentinian beef ribeye, Parmigiano dauphine potatoes, smoked caramelized onions

Onglet de veau **34€**
Légumes d'hiver, émulsions de persil
Veal hanger steak, winter vegetables, parsley emulsion

Filet de bar **36€**
Crème de chou-fleur et chou-fleur rôti
Grilled seabass filet, cauliflower puree and roasted cauliflower

Pot-au-feu de légumes d'hiver **32€**
Bouillon de légumes, ravioles au chèvre et champignons
Vegetable stew, goat cheese and mushrooms raviolis

Coquilles Saint-Jacques **42€**
Hélianthys, salsifis et truffe Tuber Melanosporum
Sea scallops, sunflower roots, salsify and Tuber Melanosporum truffle

FROMAGES

Assiette de fromages **17€**
Cheeses platter

DESSERTS

Café Liégeois revisité **15€**
Café Liégeois

Tarte chocolat et caramel, glace caramel **15€**
Chocolate and caramel tart, caramel ice cream

Vacherin exotique, crémeux passion, sorbet mangue et coco **17€**
Exotic vacherin, creamy passionfruit, mango and coconut sorbet

Fruits frais coupés minute **14€**
Fresh fruit plate

Nos glaces et sorbet (3 parfums au choix) **15€**
Scoops of ice cream and sorbet (3 flavours of your choice)
vanille, caramel, café, mangue, coco, poire, chocolat
vanilla, caramel, café, mango, coco, pear, chocolate