



RAPHAEL
HÔTEL
CHAMPS-ELYSEES



PETIT-DÉJEUNER

De 07h00 à 11h00

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 35 €

Boisson chaude au choix

Jus de fruit frais

Corbeille de pains et viennoiseries

Servie avec du beurre et une sélection de confitures

BREAKFAST

From 7:00 a.m. to 11:00 a.m.

PARISIAN BREAKFAST

Your choice of hot beverage

Fresh fruit juice

Basket of pastries and breads

Served with butter and a selection of jams

Pour vos réservations de chambre petit-déjeuner inclus, la formule parisienne vous sera servie.

Toute autre commande sera facturée à la carte.

If included in your room rate, a Parisian breakfast is served for in-room breakfast orders.

Extra dish is subject to an additional charge.

Prix nets en euros, TVA incluse *Net prices in euros, VAT included*

Service en chambre : 5 € *Delivery charge: €5*

Nos viandes proviennent de France, d'Allemagne et d'Argentine *Our meats originate from France, Germany and Argentina*



RAPHAEL
HÔTEL
CHAMPS-ELYSEES



PETIT-DÉJEUNER

À la Carte

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café filtre, décaféiné	7 €
Thé, infusion	9 €
Double expresso, cappuccino, café latte	9 €
Chocolat chaud	9 €
Lait chaud	7 €

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, pamplemousse, citron, pomme verte, détox	9 €
---	-----

FRUITS FRAIS

Salade de fruits frais	15 €
------------------------	------

ŒUFS

Deux œufs cuits selon votre choix :	15 €
--	-------------

Brouillés, au plat, à la coque, pochés
omelette, blancs d'œufs, œufs durs

**Deux garnitures incluses au choix
(supplément garniture 5€):**

Jambon, fromage, champignons, fines herbes,
saumon, saucisses, tomates, bacon, épinards

Œufs Bénédicte (œufs pochés, toast, sauce hollandaise)	17 €
---	------

PRODUITS LAITIERS

Yaourt : nature, allégé ou aux fruits	7 €
Assiette de fromages	14 €
Fromage blanc ou maigre	7 €
Bol d'açaï	12 €

BREAKFAST

A la carte

HOT BEVERAGES

Expresso, filter coffee, decaffeinated
Tea, infusion
Double expresso, cappuccino, latte
Hot chocolate
Hot milk

FRESH FRUIT JUICES

Orange, grapefruit, pineapple, lemon, green apple, detox

FRESH FRUITS

Fresh fruit salad

EGGS

Two eggs cooked to your preferences :
--

Scrambled, pan-fried, boiled, poached
omelet, egg white, hard-boiled egg

**Choices of two garnishes included
(extra garnish €5)**

Ham, cheese, mushrooms, herbs,
salmon, sausages, tomatoes, bacon, spinach

Benedict eggs (poached eggs, toast, hollandaise sauce)

DAIRY PRODUCTS

Yogurt: plain, low-fat or with fruits
Plate of cheeses
Plain cottage cheese or low-fat
Acai bowl

Prix nets en euros, TVA incluse *Net prices in euros, VAT included*

Service en chambre : 5 € *Delivery charge: €5*

Nos viandes proviennent de France, d'Allemagne et d'Argentine *Our meats originate from France, Germany and Argentina*



RAPHAEL

HÔTEL
CHAMPS-ÉLYSÉES



PETIT-DÉJEUNER

À la Carte

CÉRÉALES

Granola, crunchy muesli, corn flakes, choco pops, Special K, muesli sans gluten **7 €**

Porridge **8 €**

ACCOMPAGNEMENTS

Corbeille de viennoiseries **12 €**

Corbeille de pains **11 €**

Corbeille de pains sans gluten **12 €**

Assiette de charcuteries **14 €**

Assiette de saumon fumé **16 €**

Pancakes **11 €**

Caviar Oscietre "prestige" (30g) **99 €**

BREAKFAST

A la carte dishes

CEREALS

Granola, crunchy muesli, corn flakes, choco pops, Special K, gluten free muesli

Porridge

SIDE DISHES

Selection of pastries

Selection of breads

Selection of gluten free breads

Plate of cold cuts

Plate of smoked salmon

Pancakes

Oscietra Caviar "prestige" (30g)

Prix nets en euros, TVA incluse *Net prices in euros, VAT included*

Service en chambre: 5 € *Delivery charge: €5*

Nos viandes proviennent de France, d'Allemagne et d'Argentine *Our meats originate from France, Germany and Argentina*



RAPHAEL

HÔTEL
CHAMPS-ÉLYSÉES



DÉJEUNER ET DÎNER

De 12h00 à 22h00

À PARTAGER

Caviar Oscietre "prestige" (30g)	99 €
Tarama à la truffe	21 €
Houmous et pain pita	19 €
Gambas black tiger en tempura	28 €

NOS CLASSIQUES

Salade César saumon fumé ou volaille	32 €
Croque-monsieur à la tartufata, frites salade verte	28 €
Omelette à votre goût, salade verte	25 €
Cheeseburger, bacon, frites et salade verte	32 €
Linguine, sauce au choix: beurre, napolitaine ou bolognaise	26 €

POUR LES ENFANTS

Steack haché, frites	22 €
Nuggets de volaille, frites	22 €

LUNCH AND DINNER

From noon to 10:00 p.m.

TO SHARE

Oscietra Caviar "prestige" (30g)
Truffle tarama
Hummus with Lebanese bread
Black tiger shrimp tempura

OUR CLASSICS

Smoked salmon or chicken Caesar salad
Croque-monsieur with tartufata, French fries and salad
Omelet to your liking served with salad
Cheeseburger, bacon, French fries, and salad
Linguine, sauce to your liking: butter, alla Napolitana or alla Bolognese

FOR KIDS

Ground beef, French fries
Chicken nuggets, French fries

Prix nets en euros, TVA incluse *Net prices in euros, VAT included*

Service en chambre: 5 € *Delivery charge: €5*

Nos viandes proviennent de France, d'Allemagne et d'Argentine *Our meats originate from France, Germany and Argentina*



RAPHAEL

HÔTEL
CHAMPS-ÉLYSÉES



DÉJEUNER ET DÎNER

De 12h00 à 22h00

NOS ENTRÉES

Saumon fumé	28 €
Velouté de légumes	22 €
Tarama à la truffe	22 €
Stracciatella, tomates cerises	22 €
Salade mixte (pousses d'épinards, tomates, concombres)	16 €
Salade verte, vinaigrette du Chef	14 €

NOS PLATS

Pavé de saumon, légumes et citron	30 €
Suprême de volaille, garniture du moment	32 €
Cœur d'entrecôte de bœuf, garniture du moment	49 €
Linguine, sauce au choix : beurre, napolitaine ou bolognaise	26 €
Frites, salade de pousses d'épinards ou légumes rôtis	10 €

NOS DESSERTS

Crème brûlée	15 €
Notre sélection de glaces (parfums à la demande)	15 €
Mi-cuit au chocolat et caramel	15 €
Gâteau aux amandes et son Cœur coulant à la fraise	15 €

LUNCH AND DINNER

From noon to 10:00 p.m.

OUR STARTERS

Smoked salmon
Vegetables soup
Truffled tarama
Stracciatella and cherry tomatoes
Mix salad (spinach, tomatoes, cucumber)
Mixed green salad, Chef vinaigrette

OUR MAIN DISHES

Salmon with vegetables and lemon sauce
Chicken breast, side dish of the day
Beef rib steak, side dish of the day
Linguine, sauce to your liking : butter, napolitana or Bolognese
French fries, spinach salad or roasted vegetables

OUR DESSERTS

Creme brulee
Ice cream selection (flavors upon request)
Soft-cooked chocolate cake and caramel
Almond cake with the strawberry flowing heart

Prix nets en euros, TVA incluse *Net prices in euros, VAT included*

Service en chambre: 5 € *Delivery charge: €5*

Nos viandes proviennent de France, d'Allemagne et d'Argentine *Our meats originate from France, Germany and Argentina*



RAPHAEL

HÔTEL
CHAMPS-ÉLYSÉES



CARTE 24/24

24/7 MENU

NOS ENTRÉES

Tarama à la truffe	21 €
Houmous et pain pita	19 €
Velouté de courge et butternut	22 €

OUR STARTERS

Truffle tarama
Hummus and pita bread
Squash and butternut soup

NOS PLATS

Blanquette de lieu au lait de coco et légumes	28 €
Parmentier de bœuf	28 €
Penne sauce bolognaise	28 €

OUR MAIN DISHES

Pollock blanquette with coco milk, vegetables
Beef parmentier
Penne with Bolognese sauce

NOS DESSERTS

Cheesecake aux griottes	15 €
Crème caramel au beurre salé	15 €

OUR DESSERTS

Sour cherry cheesecake
Caramel cream

Prix nets en euros, TVA incluse *Net prices in euros, VAT included*
Service en chambre: 5 € *Delivery charge: €5*

Nos viandes proviennent de France, d'Allemagne et d'Argentine *Our meats originate from France, Germany and Argentina*



RAPHAEL

HÔTEL
CHAMPS-ÉLYSÉES



CARTE DES VINS

WINELIST

Pour les vins au verre (15cl), demandez notre sélection du moment à votre maître d'hôtel.

Please do not hesitate to ask us wine by the glass recommendation (15cl).

CHAMPAGNES		37,5cl	75 cl	150 cl
Veuve Clicquot « Carte Jaune »			190 €	
Veuve Clicquot « Rosé »			260 €	
Joseph Perrier « Blanc de Blanc »			210 €	
Moët et Chandon 2015			250 €	
Veuve Clicquot « Grande Dame » 2015			850 €	
VINS BLANCS / WHITE WINES				
Sancerre « Le Chêne Marchand » 2022	Pascal Jolivet		110 €	
Petit Chablis 2020	Domaine Laventureux		65 €	
Puligny-Montrachet « Les Charmes » 2020	Domaine Dupont Fahn		200 €	
Condrieu « Les Cassines » 2016	Paul Jaboulet Ainé		145 €	
Rimapère 2021	Nouvelle Zélande		90 €	
VINS ROSÉS / ROSÉ WINES				
Roseblood	Domaine Roseblood		65 €	
Whispering Angel 2021	Château d'Esclans		80 €	
Château d'Esclans	Château d'Esclans		140 €	
VINS ROUGES / RED WINES				
Mercurey 2017	Domaine Bouchard Père & Fils		128 €	
Clos de L'Oratoire des Papes	Châteauneuf-du-Pape	90 €	180 €	
Châteauneuf-du-Pape 2014	Mas Saint-Louis		125 €	
Château Carmes Haut-Brion 2012	Pessac-Léognan		630 €	
Pommard 2016	Domaine Aegerter		215 €	
Château Chasse Spleen 2015	Domaine Moulis		200 €	
Scarzello 2018	Barolo del Comune di Barolo		210 €	

Prix nets en euros, TVA incluse. *Net prices in euros, VAT included.*

Les millésimes sont disponibles à la demande. *Vintages available upon request.*

Les vins contiennent des sulfites. *Wines contain sulfites.*

Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire. *All our wines are AOC unless otherwise indicated.*

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



RAPHAEL

HÔTEL
CHAMPS-ÉLYSÉES



BOISSONS

BEVERAGES

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS	50 cl	75 cl	100 cl
Evian	8 €		10 €
Badoit	8 €		10 €
Chateldon		10 €	
SODAS / SOFT DRINKS	25 cl	33 cl	
Perrier		9 €	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro		9 €	
Schweppes Tonic		9 €	
Nectar et jus de fruits Alain Millat		12 €	
Red bull	8 €		
BIÈRES / BEERS	25 cl	33 cl	
Heineken		14 €	
Kronenbourg 1664		14 €	
Corona		14 €	

Veillez contacter le Room Service au 7745 pour toute demande de glaçons.
For ice request, please contact room service at extension 7745.

Prix nets en euros, TVA incluse. *Net prices in euros, VAT included.*
Les millésimes sont disponibles à la demande. *Vintage wines available upon request.*
Les vins contiennent des sulfites. *Wines contain sulfites.*
Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire. *PDO wines unless otherwise indicated.*
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. *Drink responsibly.*



RAPHAEL

HÔTEL
CHAMPS-ÉLYSÉES



MINIBAR

BOISSONS / DRINKS

Eaux minérales <i>Mineral waters</i> (50 cl)	8 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl)	8 €
UMÀ thé vert glacé <i>UMÀ Iced green tea</i> (25cl)	8 €
UMÀ rooibos glacé <i>UMÀ Iced rooibos</i> (25cl)	8 €
Jus de fruits <i>Fruit juice</i> (20 cl)	8 €
Red Bull (25 cl)	8 €
Kronenbourg 1664 (33 cl)	10 €
Chablis Domaine Laroche (37,5 cl)	35 €
Champagne Henriot Brut (37,5 cl)	55 €
Champagne Moët&Chandon « Brut Rosé » (37,5 cl)	95 €

SNACKS

Assortiment de noix et de sucreries <i>Selection of nuts and sweets</i>	9 €
Pringles	9 €

BONBONS / CANDIES

Nougat tendre <i>Soft nougat</i>	9 €
Caramel au beurre demi-sel <i>Semi-salted butter caramel</i>	9 €
Méli-mélo fruité <i>Fruity mish mash</i>	9 €

Prix nets en euros, service et taxes inclus. *Net prices in euros including VAT and service*

Les millésimes sont disponibles à la demande. *Vintage wines available upon request*

Les vins contiennent des sulfites. *Wines contain sulfites*

Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire. *PDO wines unless otherwise indicated*

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