



RAPHAEL

HÔTEL

CHAMPS-ÉLYSÉES



Carte du room service

Room service menu

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™

LES HÔTELS BAVEREZ

a parisian family story

Petit-Déjeuner de 07h00 à 11h00

Petit-déjeuner Parisien 35€

Boisson chaude au choix

Jus de fruits frais

Corbeille de pains et viennoiseries servie avec du beurre et une sélection de confitures

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

Toute commande supplémentaire sera facturée à la carte.

À LA CARTE

BOISSONS CHAUDES

Espresso, café filtre, décafeiné 8€

Thé et infusion 9€

Double espresso, cappuccino, café latte 9€

Chocolat chaud 9€

Lait chaud 7€

JUS DE FRUITS FRAIS

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

FRUITS FRAIS

Salade de fruits frais 15€

OEUFS

Deux oeufs cuits selon votre choix : 15€

Brouillés, au plat, à la coque, blancs d'oeufs, oeuf dur, omelette

Deux garnitures incluses au choix (garniture supplémentaire 5€)

Jambon, fromage, champignons, fines herbes, saumon,
saucisses (volaille et veau), tomates, bacon, épinards

Oeufs bénédicte au saumon ou au jambon (oeufs pochés, toast, sauce hollandaise) 17€

PRODUITS LAITIERS

Yaourt : nature, 0% mg, aux fruits 7€

Assiette de fromages 14€

Fromage blanc ou maigre 7€

Bol d'acaï 12€

CEREALES

Granola, muesli, corn flakes, choco pops, special K, muesli sans gluten 7€

Porridge au lait ou à l'eau 8€

ACCOMPAGNEMENTS

Corbeille de viennoiseries 12€

Corbeille de pain 11€

Corbeille de pain sans gluten 12€

Assiette de charcuteries 14€

Assiette de saumon fumé 16€

Pancakes 11€

Breakfast from 7am to 11am

Parisian breakfast 35€

Choice of hot beverage

Fresh fruit juice

Basket of pastries and breads

Served with butter and a selection of jams

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

Extra dishes are subject to an additionnal charge.

À LA CARTE

HOT DRINKS

Espresso, filter coffee, decaffeinated 8€

Tea and infusion 9€

Double espresso, cappuccino, latte 9€

Hot chocolate 9€

Hot milk 7€

FRESH FRUIT JUICE

Orange, grapefruit, pineapple, lemon, green apple and detox 9€

FRESH FRUITS

Fresh fruit salad 15€

EGGS

Two eggs cooked to your liking : 15€

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

Choices of two garnishes included (extra garnish 5€)

Ham, cheese, mushrooms, herbs, salmon, sausages (poultry and veal), tomatoes, bacon, spinach

Benedict eggs with salmon or ham (poached eggs, toast, hollandaise sauce) 17€

DAIRY PRODUCTS

Yogurt : plain, 0% mg or with fruits 7€

Cheese platter 14€

Plain cottage cheese or low fat 7€

Açaï bowl 12€

CEREALS

Granola, muesli, corn flakes, choco pops, special K, gluten free muesli 7€

Porridge with milk or water 8€

SIDE DISHES

Selection of pastries 12€

Selection of breads 11€

Selection of gluten free breads 12€

Plate of cold cuts 14€

Plate of smoked salmon 16€

Pancakes 11€

Déjeuner et Diner de 12h00 à 22h00

A PARTAGER

Caviar Oscietre "prestige" (30gr)	110€
Tarama à la truffe	21€
Houmous et pain pita	19€
Croustillants de Gambas black tiger	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, sauce cocktail, frites et salade verte	32€
Rigatoni, sauce au choix : beurre, napolitaine ou bolognaise	26€

POUR LES ENFANTS

Steak haché, frites	22€
Nugget de volaille, frites	22€

NOS ENTRÉES

Assiette de saumon fumé, blinis, yaourt aux herbes	28€
Velouté de légumes de saison	22€
Salade mixte (sucrine, tomates et concombres)	18€
Salade verte, huile d'olive citron	16€

NOS PLATS

Pavé de saumon, légumes et citron	30€
Suprême de volaille, garniture au choix	32€
Noix de coeur d'entrecôte de boeuf, garniture au choix	49€
Garnitures supp : Frites, salade verte, riz ou légumes	10€

NOS DESSERTS

Assiette de fruits frais de saison	19€
Notre sélection de glace (parfum à la demande)	15€
Mi-cuit au chocolat et caramel	15€
Gâteau aux amandes et son coeur coulant à la fraise	15€

Carte 24/24

NOS ENTRÉES

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

NOS PLATS

Cabillaud, sauce tomate, câpres et anchois, garniture au choix	28€
Emincé de volaille, curry et lait de coco, garniture au choix	28€
Rigatoni sauce bolognaise ou napolitaine	28€
Garnitures : Rigatoni, riz, ou légumes rôtis	

NOS DESSERTS

Gâteau aux amandes et son cœur coulant aux fruits rouges	15€
Mi-cuit au chocolat et caramel	15€
Salade de fruits frais	15€

Prix nets en euros, TVA incluse - Service en chambre 8€

Notre foie gras et notre volaille viennent de France, notre veau vient des Pays-Bas et notre boeuf vient d'Irlande et de France

Lunch and diner from noon to 10pm

TO SHARE

Oscietra Caviar "prestige"	110€
Truffled tarama	21€
Hummus with Lebanese bread	19€
Crispy Black tiger king prawns	28€

OUR CLASSICS

Smoked salmon or chicken Caesar salad	32€
Croque-monsieur with tartufata, French fries and salad	28€
Omelet to your liking served with salad	25€
Cheeseburger, cocktail sauce, French fries and salad	32€
Rigatoni to your liking: butter, alla napoletana or alla bolognese	26€

FOR KIDS

Ground beef, French fries	22€
Chicken nuggets, French fries	22€

OUR STARTERS

Smoked salmon with blinis and herbs yogurt	28€
Seasonal vegetables soup	22€
Mix salad (green salad, tomatoes and cucumber)	18€
Mixed green salad, olive oil with lemon	16€

OUR MAIN DISHES

Salmon with vegetables and lemon sauce	30€
Chicken breast, side dish of your choice	32€
Beef ribeye steak, side dish of your choice	49€
Extra sides : French fries, green salad, rice or vegetables	10€

OUR DESSERTS

Plate of fresh fruits	19€
Ice cream selection (flavors upon request)	15€
Soft cooked chocolate cake and caramel	15€
Almond cake with strawberry melting heart	15€

24/7 Menu

OUR STARTERS

Truffled tarama	21€
Hummus and Lebanese bread	19€
Vegetables soup	22€

OUR MAIN DISHES

Cod with tomato sauce, capers and anchovies, choice of side	28€
Chicken with curry and coconut milk, choice of side	28€
Rigatoni with bolognese sauce or neapolitan sauce	28€
Sides : Rigatoni, rice, roasted vegetables	

OUR DESSERTS

Almond cake with red fruits melting heart	15€
Soft cooked chocolate cake and caramel	15€
Fresh fruits salad	15€

Prices in Euros, VAT included - Delivery charge 8€

Our "foie gras" and our poultry are originated from France, our veal is originated from the Netherlands and our beef is originated from Ireland and France

CARTE DES VINS / WINELIST

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

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

CHAMPAGNES	37,5cl	75cl
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

AOC Sancerre "Le Chêne Marchand" 2022	Pascal Jolivet	110€
AOC Petit Chablis 2021	Domaine Laventureux	65€
AOC Puligny Montrachet "Les Charmes" 2020	Domaine Dupont Fahn	200€
AOC Condrieu "Les Cassines" 2016	Paul Jaboulet Ainé	145€
AOC Rimapère 2021 - Nouvelle Zélande	Baron Edmond de Rothschild	90€

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

AOC Roseblood	Côtes de Provence	65€
AOC Whispering Angel 2021	Côtes de Provence	80€

VINS ROUGES / RED WINES

AOC Mercurey 2017	Domaine Bouchard Père et Fils	128€
AOC Châteauneuf-du-Pape 2020	Clos de L'Oratoire des Papes	90€ 180€
AOC Pessac-Léognan 2012	Château Carmes Haut-Brion	630€
AOC Savigny-Lès-Beaune "Aux Fourneaux" 2015	Domaine Rapet	190€
AOC Moulis en Médoc 2019	Château Chasse Spleen	160€

La carte des vins du restaurant est disponible sur demande / The wine menu from the restaurant is available upon request

BOISSONS / BEVERAGES

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS	50cl	75cl	100cl
Evian	8€		12€
Badoit	8€		12€
Chateldon		12€	

SODAS / SOFT DRINKS

	25cl	33cl
Perrier		9€
Coca-Cola, Coca-Cola "Sans Sucres"		9€
Schweppes Tonic	9€	
Nectar et jus de fruits Alain Millat		12€
Red Bull	8€	

BIÈRES / BEERS

Heineken		33cl	14€
1664			14€
Corona			14€

MINIBAR

BOISSONS

Eaux minérales 50cl	8€
Coca-Cola 33cl	8€
Coca-Cola "Sans sucres" 33cl	8€
UMÁ thé vert 25cl	8€
UMÁ rooibos glacé 25cl	8€
Jus de fruits 25cl	8€
Red Bull 25cl	8€
1664 33cl	10€

DRINKS

Mineral waters 50cl
Coke 33cl
Coke "No sugar" 33cl
UMÁ Iced green tea 25cl
UMÁ Iced rooibos 25cl
Fruits juice 25cl
Red Bull 25cl
1664 33cl

Chablis Domaine Laroche 37,5cl **35€**

Champagne Henriot Brut 37,5cl **55€**

Champagne Moët et Chandon "Rosé Impérial" 37,5cl **95€**

SNACKS

Assortiment de noix et de sucreries	9€
Pringles	9€

SNACKS

Selection of nuts and sweets
Pringles

BONBONS

Nougat tendre	9€
Caramel au beurre demi-sel	9€
Méli-mélo fruité	9€

CANDIES

Soft nougat
Semi salted butter caramel
Fruity mish mash

Recharge de cafés Nespresso et thés 2,5€/pièce
Nespresso coffee and tea refill 2,5€/piece



RAPHAEL

HÔTEL

CHAMPS-ÉLYSÉES

