

RAPHAEL

Le Restaurant

Menu Déjeuner

Entrée-Plat-Café

ou

Plat - Dessert - Café

49€

Saumon,

En tartare

ou

Œuf parfait,

Champignons de sous-bois, crème d'ail confit

Cabillaud juste rôti,

Fregoli à l'encre

ou

Agneau confit,

Epices maison, carottes

ou

Suggestion du jour

Dessert au choix

ENTRÉES

Stracciatella,
Betterave rôtie
22€

Saumon,
En tartare, petit ou grand
23/38€

Œuf parfait,
Champignons de sous-bois, crème d'ail confit
22€

Daurade
En ceviche, petit ou grand
24/€40€

PLATS

Agneau confit,
Epices maison, carottes
38€

Cœur d'entrecôte argentine,
Chimichurri ou pas
45€

Petit Épeautre,
En taboulé, légumes rôtis
28€

Cabillaud juste rôti,
Fregola à l'encre
38€

Gambas Black Tiger,
Curry rouge maison
38€

Poulpe grillé,
Taboulé de petit épeautre
38€

Suggestion du chef
38€

Garnitures supplémentaires
Frites
Salade de tétragone
Légumes d'hiver rôtis
10€

FROMAGES

Assiettes de Fromages

Brie de Meaux, Comté, St Maure de Tourraine

17€

DESSERTS

Entremet chocolat praliné

15€

Paris-Brest

15€

Délice aux framboises

15€

Assiette de fruits de saison

17€

RAPHAEL

Les Salons

Pour vos réunions, séminaires ou repas
d'affaires privés n'hésitez pas à nous
solliciter ou contacter notre service
événementiel :

Mail : banqueting@raphael-hotel.com

Tel : 01.53.64.32.15

Champagne

Taittinger Brut Réserve

27€/160€

Henriot Brut Rosé (en Magnum)

38€/320€

Vins Blancs

Chablis

Domaine William Fèvre

17€/85€

Menetou-Salon

Domaine Fournier

15€/75€

Crozes-Hemitage

"Les Jalets", Jaboulet

16€/80€

Vins Rouges

Sancerre

Domaine Fournier

19€/95€

Gigondas

"La Dentelle", Ogier

16€/80€

Bordeaux Supérieur

"Cuvée Raphaël", Château de Parenchère

15€/75€

Vin Rosé

Baux-de-Provence

"La Bastide", Château Dalmeran

18€/90€

Eaux minérales

Evian, Badoit (100 cl)

10€

Chateldon (75 cl)

10€

Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné

7€

Cappuccino, Latte, Allongé

9€

Thés, Infusions

9€

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Viandes bovines : Origine France ou Argentine

Viandes de volaille et porc : Origine France

Coupe de Champagne : 12 cl

Verre de vin : 15 cl

Bouteille : 75 cl / Magnum : 150 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire

RAPHAEL

Le Restaurant

Lunch Menu

Lunch Menu

Strater - Main Course - Coffee

or

Main Course - Desert - Coffee

49€

Salmon,
tartare

or

Slow cooked egg,
mushroom, slow cooked garlic cream

Roasted Cod,
Dry ink fregoli

or

Slowcooked lamb,
Homemade spices, carrots

or

Today's Special

Desert of your choice

Champagne

Taittinger Brut Réserve

27€/160€

Henriot Brut Rosé (en Magnum)

38€/320€

White Wine

Chablis

Domaine William Fèvre

17€/85€

Menetou-Salon

Domaine Fournier

15€/75€

Crozes-Hemitage

"Les Jalets", Jaboulet

16€/80€

Red Wine

Sancerre

Domaine Fournier

19€/95€

Gigondas

"La Dentelle", Ogier

16€/80€

Bordeaux Supérieur

"Cuvée Raphaël", Château de Parenchère

15€/75€

Rosé Wine

Baux-de-Provence

"La Bastide", Château Dalmeran

18€/90€

Mineral Waters

Evian, Badoit (100 cl)

10€

Chateldon (75 cl)

10€

Hot Drinks

Expresso, Decaf

7€

Cappuccino, Latte, Long Coffee

9€

Tea, Herbal Tea

9€

Net prices in euro, taxes and service included

Beef : Origin France or Argentina

Poultry and pork : French origin

Glass of Champagne : 12 cl

Glass of wine : 15 cl

Bottle : 75 cl / Magnum : 150 cl

Drink responsibly

All our wines are AOC unless otherwise indicated

Starters

Stracciatella,

Roasted beets

22€

Salmon,

Tartare, small or large

23€/38€

Slowcooked Egg,

undergrowth mushroom, slow cooked garlic cream

22€

Sea bream,

Ceviche, small or large

24€/40€

Main Course

Slowcooked lamb,

Homemade spices, carrot

38€

Entrecote argentina,

With or without chimichurri sauce

45€

German wheat,

Tabouleh, roasted vegetables

28€

Roasted Cod,

Dry ink fregola

38€

Black Tiger Prawns,

Homemade red curry

38€

Grilled Octopus,

Taboulé de petit épeautre

38€

Today's Special

38€

Sides

French fries

Tetragona salad

Winter roasted vegetables

10€

Cheeses

Cheeses Plate

Comté, Brie de Meaux and St Maure de Touraine

17€

Deserts

Opéra

15€

Paris-Brest

15€

Fig pie

15€

Season fruits plate

17€

RAPHAEL

Les Salons

For your meetings, conferences or private business meals, do not hesitate to contact us or our events

department:

Mail : banqueting@raphael-hotel.com

Tel : 01.53.64.32.15

