

À LA CARTE

Entrées

Daurade / Poireaux brûlés / Agrumes	26 €
Œuf / Guanciale / Courges	24 €
Houmous de brocoli / Noisette / Granny Smith	20 €
Gambas Croustillante / Basilic Thaï (+6€)*	28 €

Plats

Volaille fermière / Oignons fumés / Brocolis / Cébette	39 €
Entrecôte Argentine / Chimichuri / Pommes fondantes / Ail noir (+10€)*	49 €
Poulpe grillé / Patate douce / Citron / Paprika fumé	42 €
Merlu / Miso / Citron / Panais / Café	39 €
Légumes rôtis / Crème de butternut / Jus végétal	29 €
Suggestion du moment	39 €

Desserts

Opéra	17 €
Tarte citron	17 €
Mille-feuille	17 €
Fruits frais coupés	19 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

Origine viandes bovines : France ou Argentine

Origine volailles et viandes porcines : France

*Suppléments facturés sur les menus déjeuner et les menus résidents

À LA CARTE

Starters

Sea bream / Burnt leeks / Citrus fruits	26 €
Eggs / Guanciale / Squashes	24 €
Broccoli hummus / Hazelnut / Granny Smith	20 €
Crispy prawns / Thai basil (+6€)*	28 €

Dishes

Free-range poultry / Smoked onions / Brocolis / Flamed cebette	39 €
Entrecote Argentina / Chimichuri / Potatoes / Black garlic (+10€)*	49 €
Grilled octopus / Sweet potatoe / Lemon / Smoked paprika	39 €
Hake / Miso / Lemon / Parsnips / Coffee	39 €
Roasted vegetables / Butternut cream / Vegetable sauce	29 €
Daily suggestion	39€

Desserts

Opera	17 €
Lemon pie	17 €
Mille-feuille	17 €
Fresh sliced Fruits	19 €

Net prices in euros, all taxes included

Beef origin : France or Argentina

Poultry and pig meat origin : France

*Extra charge on lunch menu and in-house guests menus



RAPHAEL

HÔTEL

CHAMPS-ÉLYSÉES



Menu Déjeuner

Lunch Menu

Valable uniquement le midi de 12h00 à 14h00

Available only for lunch from 12.p.m to 2:00.p.m

Entrée-Plat-Café

ou

Plat - Dessert - Café

55 €

Starter - Main course - Coffee

or

Main Course - Dessert - Coffee

55 €

Notre sélection de cocktails pour
l'apéritif

Our cocktails selection for the aperitif

Le Raphael (15 cl)

Champagne, Purée de fraise, Manzana verde, Lime

Champagne, Strawberry purée, Manzana verde, Lime

25 €

Hugo R (15 cl)

Champagne, Liqueur de Fleur de Sureau, Soda, Lime, Sirop de Rose

Champagne, Eden flower, Soda, Lime, Rose Syrup

25 €

Ty'Sco (20 cl)

Oscó (apéritif sans alcool à base verjus), Purée de pêche, Sirop de thé

au jasmin, Limonade

Oscó (grapes alcohol free aperitif), Peach purée, Jasmine tea syrup,

Limonade

20€

Champagne

Taittinger Brut Réserve
27 €/160 €
Billecart Salmon "Brut Rosé"
34 €/180 €



Vins Blancs *White Wines*

Sancerre

Domaine Vacheron
14 €/55 €

Menetou-Salon

Domaine Fournier
15 €/75 €

Pouilly Fumé

Pascal Jolivet, Indigène
105 €

Chablis

Domaine William Fèvre
17 €/70 €

Crozes-Hemitage

"Les Jalets", Jaboulet
16 €/80 €

Meursault

Terre Blanche
190 €

Vins Rouges *Red Wines*

Bordeaux Supérieur

"Cuvée Raphaël", Château de Parenchère
15 €/75 €

Pommerol

Chateau Saint-Jacques
23€/110€

Saint-Julien

Léoville Poyferré
175 €

Châteauneuf du Pape

Clos de l'Oratoire des
Papes
18 €/95 €

Sancerre

Domaine Fournier
19 €/95 €

Vin Rosé

Rosé Wine

Baux-de-Provence

"La Bastide", Château Dalmeran
18 €/90 €

Eaux minérales

Mineral Water

Evian, Badoit (100 cl)
10 €



Boissons chaudes

Hot Drinks

Expresso, Décaféiné
7 €

Cappuccino, Latte
9 €

Thés, Infusions
9 €

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