



RAPHAEL

HÔTEL

CHAMPS-ÉLYSÉES



## PETIT-DÉJEUNER

De 07h00 à 11h00

## BREAKFAST

From 7:00 A.M. to 11:00 A.M.

Le petit-déjeuner inclus dans les tarifs et pris en chambre correspond au « Parisien »  
Breakfast included in the rates and taken in room consists of the "Parisian Breakfast"  
menu

### PETIT-DÉJEUNER PARISIEN

35 €

### PARISIAN BREAKFAST

Boisson chaude au choix

Your choice of hot beverage

Jus de fruit frais

Fresh fruit juice

Corbeille de pains et viennoiseries

French bakeries and pastries

Servie avec du beurre et une sélection de

Served with butter and a selection of

confitures

jams

*Tout supplément sera facturé au prix de la carte*

*Any extra dishes will be charged*

Prix nets en euros, taxes incluses. *Net prices in euro, VAT included.*

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

Viandes bovines origine Argentine. *Our Beef are originated from Argentina.*

Volaille et viande porcine origine France et Allemagne. *Our Poultry and Pork are originated from France and Germany.*



**RAPHAEL**  
HÔTEL  
CHAMPS-ELYSEES



## PETIT-DÉJEUNER

*A la Carte*

### BOISSONS CHAUDES

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

### JUS DE FRUITS FRAIS

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

### FRUITS FRAIS

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

### OEUFS

<b>Deux œufs cuits selon votre choix :</b>	<b>15 €</b>
--	-------------

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

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

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

Oeufs 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

*Extra Dishes*

### HOT BEVERAGES

Filter coffee, decaffeinated, expresso
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

<b>Two eggs cooked to your preferences :</b>
--

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, taxes incluses. *Net prices in euro, VAT included.*

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

Viandes bovines origine Argentine. *Our Beef are originated from Argentina.*

Volaille et viande porcine origine France et Allemagne. *Our Poultry and Pork are originated from France and Germany.*



# RAPHAEL

HÔTEL  
CHAMPS-ÉLYSÉES



## PETIT-DÉJEUNER

*A 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

*Extra 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, taxes incluses. *Net prices in euro, VAT included.*

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

Viandes bovines origine Argentine. *Our beef meats are originated from Argentina.*

Volaille et viande porcine origine France et Allemagne. *Our Poultry and Pork are originated from France and Germany.*



# RAPHAEL

HOTEL  
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	18 €
Gambas black tiger en tempura	28 €

### NOS CLASSIQUES

Salade César saumon fumé ou volaille	32 €
Croque-monsieur maison 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
Homemade 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, napolitana or bolognese

### FOR KIDS

Beef patty, French fries
Chicken nuggets, French fries

Prix nets en euros, taxes incluses. *Net prices in euro, VAT included.*

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

Viandes bovines origine Argentine. *Our beef meats are originated from Argentina.*

Volaille et viande porcine origine France et Allemagne. *Our Poultry and Pork are originated from France and Germany.*



# RAPHAEL

HOTEL  
CHAMPS-ÉLYSÉES



## DÉJEUNER ET DÎNER

De 12h00 à 22h00

### NOS ENTRÉES

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

### NOS PLATS

Pavé de saumon, légumes et citron	30 €
Suprême de volaille	32 €
Cœur d'entrecôte de bœuf	49 €
Linguine, sauce au choix : Beurre, napolitaine ou bolognaise	26 €
Frites, salade de pousse d'épinard ou légumes rôtis	10 €

### NOS DESSERTS

Pâtisseries Carette	17 €
Salade de fruits frais	15 €
Notre sélection de glaces (parfums à la demande)	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
Beef rib steak
Linguine, sauce to your liking : butter, napolitana or Bolognese
French fries, spinach salad or roasted vegetables

### OUR DESSERTS

Carette pastries
Fresh fruit salad
Ice cream selection (flavors upon request)

Prix nets en euros, taxes incluses. *Net prices in euro, VAT included.*

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

Viandes bovines origine Argentine. *Our beef meats are originated from Argentina.*

Volaille et viande porcine origine France et Allemagne. *Our Poultry and Pork are originated from France and Germany.*



# RAPHAEL

HOTEL  
CHAMPS-ÉLYSÉES



## CARTE 24/24

## 24/7 MENU

### NOS ENTRÉES

Tarama à la truffe	21 €
Houmous maison et pain pita	18 €
Velouté de courge et butternut	22 €

### OUR STARTERS

Truffle tarama
Homemade humus and pita bread
Squash and butternut soup

### NOS PLATS

Blanquette de lieu safranée	28 €
Parmentier de bœuf	28 €
Penne sauce bolognaise	28 €

### OUR MAIN DISHES

Pollock blanquette with saffron
Beef parmentier
Penne with Bolognese sauce

### NOS DESSERTS

Cheesecake à la mangue	15 €
Mi-cuit au chocolat	15 €
Crème caramel au beurre salé	15 €

### OUR DESSERTS

Mango cheesecake
Soft-cooked chocolate cake
Caramel cream

Prix nets en euros, taxes incluses. *Net prices in euro, VAT included.*

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

Viandes bovines origine Argentine. *Our beef meats are originated from Argentina.*

Volaille et viande porcine origine France et Allemagne. *Our Poultry and Pork are originated from France and Germany.*



RAPHAEL

HÔTEL  
CHAMPS-ÉLYSÉES



## CARTE DES VINS

## WINELIST

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

For the wine by the glass (15cl), do not hesitate to ask us for our recommendation.

CHAMPAGNES	37,5cl	75 cl	150 cl
Taittinger « Brut »		145 €	
Laurent Perrier « Rosé »		180 €	
Billecart-Salmon « Brut Nature »		145 €	290 €
Billecart-Salmon « Brut Rosé »	85 €	160 €	320 €
Dom Pérignon « Vintage » 2009		520 €	

### VINS BLANCS / WHITE WINES

Sancerre 2018	Domaine Vacheron	55 €
Chablis William Fèvre 2020	William Fèvre	70 €
Pouilly-Fumé « Indigène » 2017	Pascal Jolivet	105 €
Condrieu « Les Cassines » 2016	Paul Jaboulet Ainé	145 €
Meursault « Terres Blanches » 2014	Régnard	190 €

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

La Grande sieste 2021	Rosé de Rêve	55 €
Côte de Provence	Château La Martinette	55 €
Le Pive « Sable de Camargue » 2021	Vignobles JeanJean	65 €

### VINS ROUGES / RED WINES

Mercurey « Vieilles Vignes » 2019	Domaine Faiveley	80 €
Saint-Émilion Grand Cru 2018	Château Moulin de Graves	55 €
Châteauneuf-du-Pape	Clos de L'Oratoire des Papes	50 € 95 €
Châteauneuf-du-Pape 2014	Mas Saint-Louis	125 €
Pessac-Léognan 2012	Château de Fieuzal	165 €
Pommard 2015	Domaine Aegerter	215 €
Saint Julien 2013	Château Léoville Poyferré	175 €

Prix nets en euros, taxes incluses. *Net prices in euro, 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

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

Besoin de glaçons ? N'hésitez pas à appeler le Room Service au 7745.  
*Shall you need some ice, please do not hesitate to contact Room Service at ext. 7745.*

Prix nets en euros, taxes incluses. *Net prices in euro, 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



## MINIBAR

### BOISSONS / DRINKS

Eaux minérales <i>Mineral waters</i> (50 cl)	9 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl)	9 €
UMÀ thé vert glacé <i>UMÀ Iced green tea</i> (25cl)	9 €
UMÀ rooibos glacé <i>UMÀ Iced rooibos</i> (25cl)	9 €
Jus de fruits <i>Fruit juice</i> (20 cl)	9 €
Red Bull (25 cl)	9 €
Kronenbourg 1664 (33 cl)	10 €
Chablis Domaine William Fèvre (37,5 cl)	35 €
Champagne Laurent-Perrier « La Cuvée » (37,5 cl)	55 €
Champagne Billecart-Salmon « Brut Rosé » (37,5 cl)	85 €

### 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, taxes incluses. *Net prices in euro, 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*