



**RAPHAEL**  
HÔTEL  
CHAMPS-ELYSEES



## PETIT-DÉJEUNER

De 07h00 à 11h00

## BREAKFAST

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

(Le petit déjeuner inclus en chambre correspond au Parisien)

(Included breakfast matches only the Parisian breakfast)

### 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  
confitures

Served with butter and a selection of  
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 d'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,<br>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  
added supplément de 5€ par garnitures:**

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

|  |      |
|--|------|
| Oeufs Bénédicte<br>(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 acai                             | 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,<br>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 5€  
each garnishes:**

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

|   |
|---|
| Benedict eggs<br>(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 d'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,<br>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,<br>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 d'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



## 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    | 26 € |

### NOS CLASSIQUES

|  |      |
|--|------|
| Salade César saumon fumé ou volaille                           | 32 € |
| Croque-monsieur maison à la tartufata, frites<br>salade verte  | 28 € |
| Omelette à votre goût, salade verte                            | 25 € |
| Cheeseburger bacon, frites et salade verte                     | 32 € |
| Linguine, sauce au choix:<br>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,<br>French fries and salad |
| Omelet to your liking served with salad                            |
| Cheeseburger bacon, French fries, and salad                        |
| Linguine, sauce to your liking:<br>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 d'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 d'Argentine                            | 45 € |
| Linguine, sauce au choix :<br>Beurre, napolitaine ou bolognaise | 26 € |
| Frites, salade de pousse d'épinard ou légumes rôtis             | 10 € |

### NOS DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Pâtisseries Carette                              | 15 € |
| 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 from Argentina                                       |
| Linguine, sauce to your liking :<br>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 d'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

### NOS ENTRÉES

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

### NOS PLATS

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

### NOS DESSERTS

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

## 24/7 MENU

### OUR STARTERS

|                               |
|-------------------------------|
| Truffle tarama                |
| Homemade humus and pita bread |
| Squash and butternut soup     |

### OUR MAIN DISHES

|                                 |
|---------------------------------|
| Pollock blanquette with saffron |
| Beef parmentier                 |
| Penne with bolognese sauce      |

### 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 d'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-ELYSEES



## 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.

| <b>CHAMPAGNES</b>                | <b>37,5cl</b> | <b>75 cl</b> | <b>150 cl</b> |
|----------------------------------|---------------|--------------|---------------|
| Taittinger « Brut »              |               | 145 €        |               |
| Laurent Perrier « Rosé »         |               | 180 €        |               |
| Henriot « Blanc de Blancs »      |               | 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 € |

### VINS ROUGES / RED WINES

|                                   |                           |      |       |
|-----------------------------------|---------------------------|------|-------|
| Mercurey « Vieilles Vignes » 2019 | Domaine Faiveley          | 40 € | 80 €  |
| Saint-Émilion Grand Cru 2018      | Château Moulin de Graves  |      | 55 €  |
| 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 €         |               |
| <br>                                   |              |              |               |
| <b>SODAS / SOFT DRINKS</b>             | <b>25 cl</b> | <b>33 cl</b> |               |
| Perrier                                |              | 9 €          |               |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero              |              | 9 €          |               |
| Schweppes Tonic                        |              | 9 €          |               |
| Nectar et jus de fruits Alain Millat   |              | 12 €         |               |
| Red bull                               | 9 €          |              |               |
| <br>                                   |              |              |               |
| <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> (25 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

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Nougats             | 9 € |
| Caramel             | 9 € |
| Mélimélo aux fruits | 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*