

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

CHAMPAGNES	12cl
Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune	23.-
Veuve Clicquot - Brut Rosé	27.-
Veuve Clicquot - La Grande Dame 2008	45.-

VINS BLANCS

2018 - SANCERRE Clos du Roy, <i>Pascal Jolivet</i>	17.-
2018 - CHABLIS Grand Régnard, <i>Domaine Régnard</i>	17.-
2008 - SAUTERNES Carmes de Rieussec, <i>Château Rieussec</i>	17.-

VINS ROUGES

2015 - PAUILLAC Baron Nathaniel, <i>Baron Philippe de Rothschild</i>	17.-
2016 - SAINT-JOSEPH Marandy, <i>Maison Brotte</i>	17.-

VIN ROSÉS

2018 - CÔTES DE PROVENCE Minuty Cuvée Prestige, <i>Château Minuty</i>	17.-
2018 - COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, <i>Château La Coste</i>	17.-

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Expresso	7.-
Café crème, cappuccino, double expresso	9.-
Thés et infusions	9.-
Eaux minérales (75 cl)	10.-
Sodas (33 cl)	8.-


TOUS NOS VINS SONT AOC
LES MILLESIMES SONT SUCCEPTIBLES DE CHANGER

Prix net en euro - Net price in euro VAT included

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

LES ENTRÉES

Gambas rosa marinées au pomelo, avocat et émulsion d'amandes <i>Wild prawns marinated with pomelo, avocado and almonds emulsion</i>	20.-
Foie gras de canard confit au thé Matcha et aloe vera <i>Duck foie gras, preserved in Matcha tea and aloe vera</i>	31.-
Assiette de jambon ibérique "Bellota" <i>Bellota Iberian ham</i>	37.-
Caviar imperial Oscière prestige 30g <i>Prestige Oscière imperial caviar 30g</i>	110.-
Fin velouté de légumes de saison  <i>Seasonal vegetables creamy soup</i>	19.-

LES INCONTOURNABLES

Club sandwich poulet-bacon - salade verte & frites "maison" <i>Chicken club sandwich with bacon, salad and homemade French fries</i>	29.-
Club sandwich saumon - salade verte & frites "maison" <i>Smoked salmon club sandwich, salad and homemade French fries</i>	32.-
Cheeseburger "Raphael" - salade verte & frites "maison" <i>"Raphael" cheeseburger, salad and homemade French fries</i>	36.-
Salade caesar poulet, parmesan, tomates confites et croutons <i>Chicken Caesar salad with parmesan, preserved tomatoes and croutons</i>	28.-

*Les plats les plus légers - Light dishes 



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

LES PLATS

Sole meunière ou grillée <i>Grilled or meuniere Dover sole</i>	69.-
Entrecôte de bœuf 280g, sauce Béarnaise <i>Beef ribsteak 280g with Bearnaise sauce</i>	42.-
Suprême de volaille fermière <i>Filleted breast of free-range poultry</i>	34.-
Brouillade à la truffe de saison <i>Scramble eggs with seasonal truffles</i>	39.-
Omelette à votre goût <i>Omelette to your liking</i>	25.-
Tagliatelles à la "Carbonara" <i>Tagliatelle with Carbonara sauce</i>	25.-
Tagliatelles au saumon <i>Tagliatelle with salmon</i>	27.-

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE AU CHOIX 8.-

Poêlée de champignons 
Sautéed mushrooms

Haricots verts 
French green beans

Epinards 
Spinachs

Purée de pomme de terre "maison"
Homemade mashed potatoes

Cocotte de légumes bio
Organic vegetables casserole

Frites "maison"
Homemade French fries

*Les plats les plus légers - Light dishes 



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

LES DESSERTS

Sélection de fromages <i>Plate of matured cheese</i>	16.-	Tartelette framboise à la crème brûlée <i>Crème brûlée tartlet, raspberry</i>	14.-
Baba au rhum et pamplemousse « Rum baba » and grapefruit	14.-		
Assiette de fruits de saison  <i>Seasonal fruits plate</i>	14.-	Palet chocolat-praliné, sorbet cacao <i>Chocolate and praline biscuit, cocoa sorbet</i>	14.-
Glaces et sorbets <i>Ice creams and sorbets</i>	14.-	Perles du japon, lait coco et fruits rouges  <i>Tapioca desert, coconut milk and red berries</i>	14.-

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 18H

MONDAY TO FRIDAY FROM NOON TO 6PM

SAMEDI ET DIMANCHE DE 12H À 22H30

SATURDAY AND SUNDAY FROM NOON TO 10.30PM

Les plats les plus légers - Light dishes 

SAVE THE DATE !

Sur notre toit-terrasse - *On our roof-top*

BRUNCH A LA CARTE

LE 26 MAI, 16, 23 & 30 JUIN AINSI QUE LE 7, 14, 21 & 28 JUILLET 110 €

DINER DU 14 JUILLET

295 €



*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire*

Prix net en euro - Net price in euro VAT included