

# RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

OFFRE EXCLUSIVE DE NOVEMBRE À JANVIER.

 *Dom Pérignon*  
& CAVIAR

98€ - UNE COUPE 12CL ET  
12G DE CAVIAR PETROSSIAN

## — DRY CORNER —

7cl

### CLASSICAL FRENCH

GREY GOOSE & NOILLY PRATT  
OLIVE OU ZESTE

### SPANISH FRIEND

GIN MARE & TIO PEPE  
OLIVE ARBEQUINA

### LIMADRY

PISCO DEMONIO & LILLET BLANC  
BITTER MIEL

### GRASSMARTI

VODKA ZUBROWSKA & BENEDICTINE  
BITTER CITRON

### BLACK FOREST

GIN MONKEY 47 & JAGERMEISTER  
BITTER CERISE

### PINK VESPER

GIN BEEFEATER / VODKA & LILLET ROSE  
BITTER CERISE

23.-

Prix net en euros

## CHAMPAGNES

12cl/75cl



45.-/590.-

*Accompagné de 12 g de caviar pérosian*

98.-

Veuve Clicquot Carte Jaune

23.-/130.-

Veuve Clicquot Rosé

27.-/160.-

Billecart-Salmon Rosé

32.-/180.-

Amour de Deutz 2005

250.-

Piper Heidsieck « Rare » 2002

790.-

## NOS VINS AU VERRE

Sancerre « Clos du Roy » 2017

17.-

Chablis Grand Régnard 2017

17.-

Marandy Saint Joseph 2016

17.-

Pauillac Baron Nathaniel 2015

17.-

Minuty Prestige 2017

17.-

## COCKTAILS SHORT DRINK

23.-

**CAIPIRINHA** 9cl  
*Cachaça Leblon, lime, sucre cassonade*

**COSMO from 6<sup>th</sup>** 9cl  
*Grey Goose poire, liqueur St Germain, jus de fruits rouges, lime*

**DAIQUI T** 9cl  
*Ron cubain, lime, Angostura, sirop de thé vert maison*

**MANHATTAN** 7cl  
*Rye whiskey, Martini Riserva Rubino, Angostura*

**MARGARITA** 9cl  
*Tequila Patron Silver, Triple sec, jus de citron*

**OLD FASHION** 7cl  
*Bourbon, sucre, Angostura*

**SAZERAC** 7cl  
*Rye whiskey, Absinthe, Bitter psychaud, sucre*

**WHISKY SOUR** 9cl  
*Scotch Whiskey, jus de citron, Angostura, sirop d'Islay vanillé maison*

## **COCKTAILS LONG DRINK** 25.-

**AMERICANO** 15cl

*Campari, Martini Gran Lusso, soda*

**BLOODY MARY** 15cl

*Vodka Grey Goose, jus de tomate, assaisonnements maison*

**NEGRONI** 15cl

*Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Rubino*

**FIZZ 24** 15cl

*Gin Beefeater 24, jus de pamplemousse frais, sucre*

**ISLAY MULE** 15cl

*Arberg 10 ans, Citron vert, Ginger beer*

**PINA COLADA** 15cl

*Rhum blanc, Rhum brun, jus d'ananas, crème de coco*

**GENTLEMAN JULEPS** 9cl

*Gentleman Jack, menthe fraîche, sucre*

**MOJITO** 15cl

*Havana club 3 ans, lime, menthe fraîche, cassonade, Angostura*

**SINGAPORE SLING** 15cl

*Gin, Cherry brandy, jus de citron, sirop d'hibiscus maison, soda*

## NOS CREATIONS

25.-

### RAPHAEL

12cl

*Champagne, purée de fraise, Manzana verde, lime*

### MISS KATE

15cl

*Johnny Walker red label, Mandarine Imperiale, jus d'ananas, Sirop de yuzu*

### SHAKE & MALT

9cl

*Malt whiskey, Liqueur de poire, sirop de safran*

### KLEBER

15cl

*Vodka, liqueur de grenade, jus de poire, lime*

### SERGE 78

9cl

*Gin Star of Bombay, Apricot Brandy, Angostura*

### GINGER LADY

9cl

*Gin Tanqueray Ten, liqueur de gingembre, jus de pamplemousse, Bitter lemon*

## COCKTAILS CHAMPAGNE

25.-

### LEONARD

12cl

*Champagne, Mandarine impériale, cassonade, Grand Marnier rouge*

### CHAMPAGNE COCKTAIL

12cl

*Champagne, cognac, sucre, Angostura*

### BELLINI

12cl

*Champagne, coulis de pêche blanche*

### PICK ME UP

12cl

*Champagne, Cognac, jus d'orange pressée, sirop de grenadine*

### PIMM'S ROYAL

12cl

*Champagne, Pimm's n° 1, Peter Herring*

## COCKTAIL AFTER DINNER 23.-

**ALEXANDER** 9cl  
*Cognac, crème de cacao brun, crème fraîche*

**BLACK OU WHITE RUSSIAN** 9cl  
*Vodka Grey Goose, liqueur de café (crème fraîche)*

**B&B** 7cl  
*Cognac, Bénédictine*

**B'52** 7cl  
*Kalhua, Bailey's, Grand Marnier cordon rouge*

**GRASSHOPPER** 9cl  
*Pippermint Get 27, crème de cacao blanc, crème fraîche*

**RUSTY NAIL** 7cl  
*Scotch whisky, Drambuie*

## MOCKTAILS 18.-

**FRUITS ' N ROSES** 15cl  
*Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de rose*

**SAFRANADA** 15cl  
*Jus d'ananas, jus de mangue, crème de coco, sirop de safran*

**BLOODY FRUITY** 15cl  
*Jus de fruits rouges, jus de poire, sirop de violette*

## **APERITIFS** 7cl

Campari, Martini Rosso, Martini Riserva, Martini Bianco, 18.-  
Noilly Prat, Suze, Lillet Blanc, Pineau des Charentes

## **ANISES** 3cl

Absinthe, Pastis 51, Pastis 51 Rosé, Pernod, Ricard 18.-

## **PORTOS & XERES** 7cl

Sandeman LBV 2011 18.-

Sandeman 30 Ans

Tio Pepe 18.-

## **GINS** 5cl

Beefeater, Bombay Sapphire, Gordon's, Tanqueray, Hendrick's 20.-

Beefeater 24, Tanqueray Ten, Gin Mare, Monkey 47 22.-

Star of Bombay 22.-

## **VODKAS**

Absolut Blue, Grey Goose, Imperia, Wyborowa 20.-

Absolut Elyx, Belvedere, Exquisite, Zubrowka, Squadron 303 22.-

## **RHUMS**

Rhum Blanc Trois rivières 20.-

Rhum Brun Trois rivières Millésime 1999 24.-

Rhum brun La Mauny 1998 24.-

## **RONs & CACHAÇAS**

Bacardi supérieur, Havana Club 3 ans 20.-

Havana Pacto Navio 22.-

Havana Club 7 ans 22.-

Havana Club 15 ans 26.-

Cachaça Leblon 20.-

<b>TEQUILAS</b>	5cl
Patron Silver	20.-
Patron Reposado	24.-
Patron Anejo	26.-

<b>COGNACS</b>	
Hennessy Fine de Cognac, Remy Martin Mature Cask	22.-
Moyet Petite Champagne, Moyet Les Borderies	25.-
Martell Cordon Bleu	28.-
Courvoisier XO, Hennessy XO, Martell XO, Remy Martin XO	32.-

<b>ARMAGNACS</b>	
Janneau 12 ans	22.-
Janneau 25 ans	28.-

<b>CALVADOS</b>	
Lecompte 12 ans	22.-
Lecompte 18 ans	25.-

<b>EAUX DE VIE DE FRUITS</b>	
Cœur de chauffe (poire, framboise, Mirabelle) prune de Souillac, Marc de Bourgogne	25.-

<b>LIQUEURS</b>	22.-
Amaretto, Bailey's, Benedictine, Chambord, Cointreau, Drambuie Galliano, Get 27, Get 31, Fernet Branca Grand Marnier Cordon Rouge Kalhua, Mandarine Impériale, Sambucca Negra Jack Daniel's Tennessees Honey, Soho, Southern Comfort Tequila Rose, Liqueur Saint Germain, Limoncello	

<b>BIERES</b>	33cl
Heineken, Kronenbourg, 1664, Corona	14.-



## WHISKIES

5cl

### BLENDS

Ballentine's, Dewar's White Label, Famouse Grouse, Justerini & Brook's, J.W Red Label	20.-
Ballentine's 12 ans, Chivas Regal 12 ans, Dewar's 12 ans, Dimple 15ans, J.W Black Label	24.-
Ballentine's 17 ans, Chivas regal 18 ans, Dewar's 18 ans	28.-
Ballentine's 21 ans	35.-
Dewar's Signature	35.-
Chivas Royal Salute 21ans	35.-

### IRISH WHISKEYS

Jameson, Bushmills Original	20.-
Jameson Select Reserve, Bushmills Black Bush	22.-
Bushmills Pur Malt	22.-

### KENTUCKY & TENNESSEE WHISKEYS

Four roses, Jack Daniel's n° 7, Maker's Mark, Wild turkey Woodford Reserve, Bulleit Rye	22.-
Four Roses Single Barrel, Jack Daniel's Single Barrel Knob creek, Gentleman Jack	

### CANADIAN WHISKIES

Canadian Club	20.-
Crown Royal	22.-

### JAPONAIS

Hibiki	22.-
--------	------

## MALTS

5cl

### HIGHLAND

Aberfeldy 12 ans	22.-
Aberfeldy 21 ans	27.-
Dalwhinnie 15 ans	24.-
Glenmorangie 10 ans	22.-
Oban 14 ans	22.-

### LES ILES

Ardbeg 10 ans (Islay)	24.-
Highland Park 12 ans (Orcaides)	22.-
Scapa 14 ans (Orcaides)	24.-
Langavulin 16 ans (Islay)	27.-
Laphroaig 10 ans (Islay)	24.-
Talisker 10 ans (Sky)	24.-

### SPEYSIDE

Aberlour 10 ans / 15 ans	22.-/24.-
Aberlour A Bunadh	27.-
Balvenie 12 ans	22.-
Balvenie 14 ans Caribbean Cask	27.-
Cardhu 12 ans	22.-
Cragganmore 12 ans	22.-
Glenlivet 15 ans / Glenlivet 18 ans	24.-/27.-
Knockando 12 ans	22.-
Macallan Amber	22.-
Glenfiddich 12 ans / 15 ans Solera	22.-/24.-

### LOWLAND

Auchentoshan 10 ans	22.-
---------------------	------

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 7.-

DOUBLE EXPRESSO, CAPUCCINO 9.-

CHOCOLAT CHAUD 9.-

THES 9.-

Breakfast Intense

*Thé noir corsé et aromatique de la région de l'Assam en Inde.*

Earl Grey Intense

*Ensemble de thé et Bergamote*

Lapsang Souchong

*Thé de Chine moyennement fumé au bois de bête.*

Quatre Fruits Rouges

*Thé de Ceylan aux essences naturelles de fruits rouges.*

Grand Thé Vert Darjeeling

*Nature, menthe ou jasmin*

INFUSIONS BIO 9.-

Camomille, Tilleul, Verveine

*Accompagnée à votre convenance de menthe Fraîche*

Les consommations figurant sur cette page servies de 17h30 à 21h

sont au tarif unique de 12.-

*All the beverages on this page, served from 5.30pm to 9 pm are at 12.-*

## SOFT DRINK

### EAUX MINÉRALES & SODAS 8.-

Evian	33cl
Badoit rouge	
Perrier	
Coca Cola	33cl
Coca Cola Light	
Coca Cola Zero	
Ginger Ale	25cl
Limonade	33cl
San Bitter	10cl
Schweppes Tonic	25cl

### JUS DE FRUITS & NECTARS « ALAIN MILLAT » 12.-

Abricot, Ananas, Pêche, Poire, Pomme	33cl
--------------------------------------	------

### JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES 9.-

Citron, Orange, Pamplemousse	12cl
------------------------------	------

Les consommations figurant sur cette page servies de 17h30 à 21h

sont au tarif unique de 12.-

*All the beverages on this page, served from 5.30pm to 9 pm are at 12.-*

## À PARTAGER, OU PAS ...

*De 18h à 22h - From 8pm to 10pm*

Toasts de Foie Gras & condiments <i>Toast of Foie Gras &amp; condiments</i>	21.-
Gambas panées, sauce tartare <i>Breaded Tiger prawns with tartare sauce</i>	20.-
Assiette de jambon Ibérique <i>Iberian ham plate</i>	25.-
« Bonbons » pomme de terre et saumon fumé <i>Potatoes with smoked salmon</i>	19.-
Les crudités <i>Vegetables</i>	22.-
Parmesan et Manchego, vinaigre balsamique <i>Parmesan &amp; Manchego cheese plate, Balsamic sauce</i>	22.-



*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 euros / Net prices in euros

# RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

Nous avons le plaisir de  
vous accueillir au Bar Anglais

Du lundi au vendredi de 10h30 à 00h30

Samedi et dimanche de 10h30 à 23h30

17, avenue Kléber 75116 Paris

01 53 64 32 00 - [www.raphael-hotel.com](http://www.raphael-hotel.com)



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®