

# RAPHAEL

LE RESTAURANT

## BRUNCH DU JOUR DE L'AN

### NEW YEAR'S BRUNCH

Mardi 1<sup>er</sup> janvier 2019

January, 1st 2019

De 12h30 à 15h30 - From 12.30 to 3.30pm

130 € pp



#### LES BOISSONS

##### DRINKS

COUPE DE CHAMPAGNE « VEUVE CLICQUOT »

*Glass of Champagne « Veuve Clicquot » (12cl)*

BOISSONS CHAUDES

*Hot drinks*

JUS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

*Fresh fruit & vegetable juices*

EAUX MINÉRALES

*Mineral water*

#### POUR COMMENCER TO START

LES VIENNOISERIES

*Baker's basket*

YAOURT FERMIER NATURE OU AUX FRUITS

*Plain or fruit Farmhouse yogurts*

SÉLECTION DE PAINS

*Selection of breads*

#### CHOIX D'ENTRÉE CHOICE OF STARTER

ASSORTIMENT DE DIM SUM

*Dim Sum assortment*

HUITRES GILLARDEAU N°3

*N°3 Gillardeau oysters*

L'ENTRÉE DU JOUR

*Daily special*

#### CHOIX DE PLAT

##### CHOICE OF

##### MAIN COURSE

L'ASSIETTE ANGLAISE

*Fried eggs, bacon and sausages*

L'OEUF BIO BÉNÉDICTINE

*Organic egg benedict*

L'OEUF BIO, LARDONS, MORILLES ET TRUFFE

*Organic egg, bacon, mushrooms and truffle*

LE PLAT DU JOUR

*Daily special*

#### CHOIX DE DESSERT À PARTAGER

##### CHOICE OF

##### DESSERT

##### TO SHARE

ASSORTIMENT DE FROMAGES

*Selection of cheeses*

L'ENTREMET CHOCO PRALINÉ

*Chocolate dessert*

FRUITS ÉMINCÉS

*Fresh sliced fruits*

DESSERT DU MOMENT

*Daily special*

#### ET AUSSI

##### AND

CADEAUX SURPRISES...

*Surprise Gifts...*

RÉSERVATIONS:

01 53 64 32 30 OU RESTAURANT@RAPHAEL-HOTEL.COM

RÈGLEMENT À LA RÉSERVATION - SETTLEMENT AT RESERVATION



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.  
Toutes nos viandes sont d'origine française & européenne - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix nets - Net price VAT included



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®