


RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

CHAMPAGNES 12CL

 Dom Pérignon	45.-
Veuve Clicquot Carte Jaune	23.-
Veuve Clicquot Rosé	27.-
Billecart-Salmon Rosé	32.-

VINS BLANCS

Chablis Grand Regnard 2016	17.-
Sancerre « Clos du Roy » 2016 Pascal Jolivet	17.-

VINS ROUGES

14 Baron Nathaniel	17.-
16 Saint Joseph Marandy	17.-

VINS ROSÉS

17 Minuty Cuvé Prestige	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.-

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

LES ENTRÉES

- Saint Jacques sur salade d'endives à l'orange sanguine**  20.-
Scallops on endive salad with blood orange
- Œuf parfait bio, légumes rôtis façon escalivada**  17.-
Organic perfect egg, Catalan-style roasted vegetables
- Assiette de jambon ibérique "Bellota"** 37.-
Bellota Iberian ham
- Caviar imperial Oscière prestige 30g** 110.-
Prestige Oscière imperial caviar 30g
- Fin velouté de légumes de saison**  19.-
Seasonal vegetables creamy soup

LES INCONTOURNABLES

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

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 



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




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 <i>Sautéed mushrooms</i>	Haricots verts  <i>French green beans</i>
Epinards  <i>Spinachs</i>	Purée de pomme de terre "maison" <i>Homemade mashed potatoes</i>
Cocotte de légumes bio  <i>Organic vegetables casserole</i>	Frites "maison" <i>Homemade French fries</i>

LES DESSERTS

Sélection de fromages <i>Plate of matured cheese</i>	16.-
Lingot aux oranges et safran  <i>Catalan cream</i>	14.-
Palet choco passion <i>Passionfruit and chocolate sweet biscuit</i>	14.-
L'entremet noisette <i>Hazelnut dessert</i>	14.-
Tarte fine aux pommes <i>Warm apple pie</i>	14.-
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	14.-
Assiette de fruits de saison  <i>Seasonal fruits plate</i>	14.-

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

SEMAINER

WEEKLY

LUNDI - MONDAY

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE,
CHUTNEY D'OIGNONS ET POIRE CARAMÉLISÉE

*Filleted breast of free-range poultry, onion chutney
and caramelized pear*

29.-

MARDI - TUESDAY

JOUE DE BŒUF CONFITE, HARICOTS COCOS ET PIQUILLOS

Braised ox cheek, white beans and piquillos

29.-

MERCREDI - WEDNESDAY

LIEU JAUNE CUIT AU BEURRE D'ALGUES,
CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR,

ÉMULSION À LA FLEUR D'ORANGÉ

Pollock cooked with seaweed butter, cauliflower cream, orange blossom emulsion

31.-

JEUDI - THURSDAY

SELLE D'AGNEAU FARCIE D'ÉPEAUTRE,
RAVIOLE DE POMMES DE TERRE ET RATATOUILLE

Lamb saddle spelt stuffed, potato ravioli and ratatouille

32.-

VENDREDI - FRIDAY

DORADE GRILLÉE, MOUSSELINE DE NAVET AU CAFÉ,
BEURRE AU CITRON MENTON

*Grilled bream, turnip mousse aromatized with coffee,
Menton lemon butter*

30.-
