

RAPHAEL

LE RESTAURANT

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 RESTAURANT

TOUS NOS PLATS SONT À PARTAGER ! ... OU PAS !
LET'S SHARE ! ... OR NOT !

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
- Cocotte de foie gras de canard au vin de Xerez (pour deux) 31.-
Duck foie gras casserole with sherry wine
- Aiguillettes de rouget, fenouil et artichaut à l'aïoli safrané 24.-
Aiguillettes of red mullet, fennel and artichoke with safran aioli sauce
- Carpaccio de gambas roses, huile d'olive et citron vert  21.-
King prawns carpaccio, olive oil and lime
- 🍷 Velouté de potimarron, panacotta de Manchego 19.-
Pumpkin soup, panacotta of Manchego

MENU DÉJEUNER

Lunch Menu

ENTRÉE - PLAT - MIGNARDISES & CAFÉ

Starter - Main course - Delicacies and cafe

49.-

(À CHOISIR PARMIS LES PLATS PRÉCÉDÉS DU SIGNE 🍷)

(To choose among the dishes preceded by the sign 🍷)

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 RESTAURANT

LES PLATS

- “Bacalao al Pil Pil” & brandade aux piquillos 32.-
« Bacalao al Pil Pil », brandade with piquillos
- ☞ Dos de merlu à la basque, palourdes & légumes bio  31.-
Basque style hake back, clams and organic vegetables
- Calamars & riz noir à l'encre de seiche 33.-
Squids & black rice in ink sauce
- ☞ Coquelet rôti en cocotte & pommes purée 29.-
Roasted baby chicken casserole and mashed potatoes
- Filet mignon ibérique nacré aux épices, duo d'amandes 32.-
Iberian tenderloin with spices, almonds duo
- Carré de veau du Piémont à la plancha, ris en feuilletage,
marmelade d'oignons caramélisés 44.-
Rack of milk-fed Piémont veal cooked on the grill, caramelized onion marmalade

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE AU CHOIX

8.-

Poêlée de champignons
Pan-sautéed mushrooms

Haricots verts 
French green beans

Epinards 
Spinach

Purée de pomme de terre maison
Homemade mashed potatoes

Cocotte de légumes bio 
Organic vegetables casserole

Frites maison
Homemade French fries

LES DESSERTS

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

RAPHAEL

LE RESTAURANT

SEMAINIER

WEEKLY

LUNDI - MONDAY

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE,
CHUTNEY D'OIGNONS ET POIRE CARAMELISÉE

*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,
CRÊMEUX 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'EPEAUTRE,
RAVIOLES 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.-

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI DE 12H30 À 14H

Monday to Friday from 12:30 to 2 pm

DU LUNDI AU SAMEDI SOIR DE 19H À 22H

Monday to Saturday from 7 pm to 10 pm