

RAPHAEL

LE RESTAURANT

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

LES ENTRÉES

- Noix de Saint Jacques rôties, émulsion de manchego et lard croustillant 20.-
Scallops, with a manchego emulsion and crispy bacon
- ☞ Œuf parfait bio, espuma de topinambour et mouillette à la truffe noire 17.-
Organic perfect egg, Jerusalem artichoke espuma and black truffle toast
- Cocotte de foie gras de canard au vin de Xerez (pour deux) 31.-
Duck foie gras casserole with sherry wine (for two people)
- Asperges vertes, légumes & algues, crème d'huitres 🌿 25.-
Green asparagus, vegetables and seaweeds, oyster cream
- ☞ Tartare de gambas sauvages, avocat et pamplemousse rose 🌿 19.-
Wild prawns' tartare, avocado and grapefruit

MENU DÉJEUNER « EXPRESS »

« Express » Lunch Menu

ENTRÉE - PLAT - MIGNARDISES & CAFÉ

Starter - Main course - Delicacies and coffee

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

Prix net en euro - Net price in euro VAT included

RAPHAEL

LE RESTAURANT

LES PLATS

“Bacalao al Pil Pil” & brandade aux piquillos <i>« Bacalao al Pil Pil », brandade with piquillos</i>	32.-
🍷 Lieu jaune en croute de cacahuètes, oignons des Cévennes à la réglisse 🌿 <i>Pollock cooked in a peanuts crust, onions from the Cévennes cooked with liquorice</i>	29.-
Calamars & riz noir à l’encre de seiche <i>Squids & black rice in ink sauce</i>	33.-
🍷 « Paella » de fideua au poisson et fruits de mer <i>“Paella” of fideua with fish and sea fruits</i>	31.-
Filet mignon ibérique nacré aux épices, duo d’amandes <i>Iberian tenderloin with spices, almonds duo</i>	32.-
🍷 Pigeon rôti au crumble de framboises, cèleri rave braise, épeautre et sauce salmis <i>Roasted pigeon with raspberries crumble, braised celeriac, spelt and salmis sauce</i>	31.-
Carré de veau du Piémont à la plancha, ris en feuilletage, marmelade d’oignons caramélisés <i>Rack of milk-fed Piémont veal cooked on the grill, caramelized onion marmalade</i>	44.-

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 <i>Plate of matured cheese</i>	16.-	Mont Blanc à la mandarine <i>Tangerine Mont Blanc</i>	14.-
Tarte fine aux pommes <i>Fine apple pie</i>	14.-	Lingot aux oranges et safran 🌿 <i>Catalan cream</i>	14.-
Tartelette café et mascarpone 🌿 <i>Coffee and mascarpone tart</i>	14.-	Palet chocolat-poire <i>Pear and chocolate sweet biscuits</i>	14.-
Assiette de fruits de saison <i>Seasonal fruits plate</i>	14.-	Brioche perdue à l’ananas <i>Pineapple French brioche toast</i>	14.-

RAPHAEL

LE RESTAURANT

SEMMAINIER

WEEKLY

LUNDI - MONDAY

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

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

29.-

MARDI - TUESDAY

LOTTE POÊLÉE, LÉGUMES D'HIVER, SAUCE COCO CITRONNELLE

Pan-sautéed monkfish, winter vegetables, coco lemongrass sauce

29.-

MERCREDI - WEDNESDAY

MAGRET DE CANARD RÔTI AU POIVRE NOIR, COMPOTÉE D'OIGNONS ET
PARMENTIER DE CUISSES AUX FRUITS SECS

Roasted breast of duck with black pepper, stewed onions and Parmentier duck leg with dry fruits

31.-

JEUDI - THURSDAY

JOUE DE BŒUF CONFITE, HARICOTS COCOS ET PIQUILLOS

Braised ox cheek, white beans and piquillos

29.-

VENDREDI - FRIDAY

CABILLAUD CONFIT BOUILLON DE COQUILLAGES,
AU CURRY VERT ET FINE RAVIOLES

Preserved cod, seashells broth with green curry and small ravioles

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI DE 12H30 À 14H

Monday to Friday from 12:30 to 2 pm

DU LUNDI AU VENDREDI SOIR DE 19H À 22H

Monday to Friday from 7 pm to 10 pm

RAPHAEL

LE RESTAURANT

CHAMPAGNES 12CL

 Dom Pérignon	45.-
Perrier-Jouët Grand Brut	23.-
Perrier-Jouët Blason Rosé	27.-
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	27.-

VINS BLANCS

2017 Sancerre « Clos du Roy »	17.-
2016 Pouilly Fumé « Indigène »	17.-
2008 Sauternes Carmes de Rieussec	17.-

VINS ROUGES

2014 Baron Nathaniel	17.-
2016 Monthelie	17.-
2016 Saint Joseph	17.-

VIN ROSÉ

2017 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.-