

# RAPHAEL

LA TERRASSE

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12CL

### CHAMPAGNES

VEUVE CLICQUOT - Brut Carte Jaune	27.-
VEUVE CLICQUOT - Brut Rosé	29.-
VEUVE CLICQUOT - La Grande Dame 2008	45.-
BILLECART-SALMON Rosé	32.-

### VINS BLANCS 19.-

2018 - SANCERRE Clos du Roy, <i>Pascal Jolivet</i>	
2018 - CHABLIS Grand Régnard, <i>Domaine Régnard</i>	

### VINS ROUGES 19.-

2015 - PAULLAC Baron Nathaniel, <i>Baron P. Rothschild</i>	
2016 - SAINT-JOSEPH Marandy, <i>Maison Brotte</i>	

### VINS ROSÉS 19.-

2018 - CÔTES DE PROVENCE, <i>Minuty Cuvée Prestige</i>	
2018 - COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, <i>Château La Coste</i>	

## BIERES 33CL

Corona, Heineken, Kronenbourg 1664	15.-
------------------------------------	------

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Jus de fruits frais (33 cl)	14.-
Eaux minérales (75 cl)	10.-
Sodas (33 cl)	14.-

# RAPHAEL

LA TERRASSE

## MENU DÎNER 110.-

**ENTRÉE-PLAT-DESSERT-CAFÉ (HORS BOISSONS)**

**MENU NON FRACTIONNABLE**

*3-COURSE MEAL-COFFEE (DRINKS NOT INCLUDED)*

*FIXED PRICE MENU*

### LES ENTRÉES - STARTERS

GAMBAS ROSA marinées au pomelo, avocat et émulsion d'amandes

*Wild prawns marinated with pomelo, avocado and almonds emulsion*

FOIE GRAS DE CANARD confit au thé Matcha et aloe vera

*Duck foie gras preserved in Matcha tea and aloe vera*

MELON en millefeuille, burrata et croustillant de jambon Ibérique

*Melon « Millefeuille style », burrata and crispy Iberian ham*

THON ALBACORE en tartare, eau de tomate à l'huile de safran

*Albacore tuna tartare, tomato water saffron oil*

LÉGUMES CONFITS et feuilles de salade, truffe d'été

*Slowly cooked vegetables and green leaves, summer truffle*

HARICOTS en salade, cerises et pistaches à l'huile de figue

*Salad of French beans, cherries and pistachios flavoured with fig oil*



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 proviennent de France et d'Union Européenne

*Prix net en euro - Net price in euro VAT included*

# RAPHAEL

LA TERRASSE

---

## LES PLATS - MAIN COURSES

BLANC D'AIGLE-BAR, feuilles de romaine et sauce au caviar osciètre

*Croaker fish fillet, romaine lettuce leaves and oscietra caviar sauce*

FILETS DE SOLE, farcis de langoustines, rhubarbe et coulis au gingembre

*Sole fillet stuffed with langoustines, rhubarb and ginger sauce*

TARTARE DE BŒUF légèrement fumé, salade et frites maison

*Slightly smoked beef tartare, salad and homemade French fries*

CARRE DE VEAU grillé, ris en feuilletage, champignons et marmelade d'oignons

Supplément de 12€.-

*Loin of milk-fed veal, sweetbreads in puff pastry, mushrooms and onions marmalade*

*12€.- extra*

RAVIOLES de champignons, sauce au fenouil

*Mushrooms ravioles, fenel sauce*

FILET D'AGNEAU aux noisettes, caviar de courgettes, sabayon au café

*Lamb fillet with nuts, zucchinis caviar and coffee sabayon*

## GARNITURE SUPPLEMENTAIRE - EXTRA SIDES 12.-

Poêlée de CHAMPIGNONS

*Sauteed mushrooms*

Purée de POMMES DE TERRE et citron confit

*Mashed potatoes and preserved lemon*

LÉGUMES de saison à l'huile de figes

*Seasonal vegetables with figs oil*

FRITES maison

*Homemade French fries*

---

# RAPHAEL

LA TERRASSE

---

## LES DESSERTS

BABA AU RHUM et pamplemousse

*« Rum baba » and grapefruit*

TARTELETTE FRAMBOISE à la crème brûlée

*Crème brûlée tartlet, raspberry*

PERLES DU JAPON, lait coco et fruits rouges

*Tapioca desert, coconut milk and red berries*

PALET CHOCOLAT-PRALINE, sorbet cacao

*Chocolate and praline biscuit, cocoa sorbet*

GLACES et sorbets

*Ice creams and sorbets*

## BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

Expresso	9.- *
Café crème, cappuccino, double expresso	11.- *
Thés et infusions	11.- *
Sauternes, Carmes de Rieussec (12 cl)	21.-
Armagnac, Janneau 25 ans (5 cl)	29.-
Get 27 (5 cl)	24.-
Cognac, Hennessy XO (5 cl)	38.-
Eau de vie de poire (5 cl)	29.-

\* Inclus dans le prix du diner

\* *Included in the dinner menu*

---