

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



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

RASCASSE rôtie, céleri et bouillon au curry vert

Roasted scorpion fish, celery and green curry broth

FILETS DE SOLE, farcis d'écrevisses, rhubarbe et coulis au gingembre

Sole fillet stuffed with crawfishs, 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 Remy Martin XO (5 cl)	38.-
Eau de vie de poire (5 cl)	29.-

* Inclus dans le prix du diner

* *Included in the dinner menu*

RAPHAEL

LA TERRASSE

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12CL

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot La Grande Dame	45.-
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	27.-
Veuve Clicquot Brut Rosé	29.-
Billecart-Salmon Rosé	32.-

VINS BLANCS

2017 Chablis Grand Regnard (Bourgogne)	19.-
2017 Sancerre Clos Du Roy (Vallée de la Loire)	

VINS ROUGES

2016 Saint Joseph (Vallée du Rhône)	19.-
2014 Baron Nathaniel (Bordeaux-Pauillac)	

VINS ROSÉS

2017 Minuty Prestige (Côtes de Provence)	19.-
2017 Château La Coste (Côtes de Provence)	

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.-