

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 - PAUILLAC 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 DÉJEUNER

ENTRÉE-PLAT
OU
PLAT-DESSERT
2- COURSE MEAL
68€.-

ENTRÉE-PLAT-DESSERT
3-COURSE MEAL
78€.-

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 raviolis, fenel sauce

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 figues

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.-
