

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS



CHOCO TIME

Tous les jours de 15h à 18h

Everyday from 3pm to 6pm

Chocolat chaud au choix

Choice of hot chocolate

Buffet de gourmandises au chocolat

Buffet of chocolate delicacies

25,-

Avec une coupe de Veuve Clicquot « Carte Jaune »

(12cl)

With a glass of Veuve Clicquot « Carte Jaune » (12cl)

45,-

CHAMPAGNES

12cl/75cl

Perrier-Jouët « Grand Brut »	23.-/130.-
Perrier-Jouët « Blason Rosé »	27.-/160.-
Perrier-Jouët « Blanc de Blancs »	27.-/180.-
Billecart-Salmon Rosé	32.-/180.-
Amour de Deutz 2005	250.-
Piper Heidsieck « Rare » 2002	790.-

NOS VINS AU VERRE

Sancerre « Clos du Roy » 2017	17.-
Chablis « grand Regnard » 2017	17.-
Saint Joseph Marandy 2016	17.-
Pauillac Baron Nathaniel 2015	17.-
Minuty Prestige 2017	17.-

COCKTAILS SHORT DRINK

23.-

CAIPIRINHA

Cachaça Leblon, lime, sucre cassonade

9cl

COSMO from 6th

Grey Goose poire, liqueur St Germain, jus de fruits rouges, lime

9cl

DAIQUI T

Ron cubain, lime, Angostura, sirop de thé vert maison

9cl

MANHATTAN

Jack Daniel's Rye, Martini Riserva Rubino, Angostura

7cl

MARGARITA

Tequila Patron Silver, Triple sec, jus de citron

9cl

CANADIAN OLD FASHION

Crown Royal, sirop d'érable, Angostura

7cl

SAZERAC

Jack Daniel's Rye, Absinthe, Bitter peychaud, sucre

7cl

WHISKY SOUR

Scotch Whisky, jus de citron, Angostura, sirop d'Islay vanillé maison

9cl

COCKTAILS LONG DRINK 25.-

AMERICANO 15cl
Campari, Martini Riserva Rubino, soda

BLOODY MARY 15cl
Vodka Grey Goose, jus de tomate, assaisonnements maison

NEGRONI 12cl
Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Rubino

FIZZ 24 15cl
Gin Beefeater 24, jus de pamplemousse frais, sucre

ISLAY MULE 15cl
Ardberg 10 ans, Citron vert, Ginger beer

PINA COLADA 15cl
Rhum blanc, Rhum brun, jus d'ananas, crème de coco

GENTLEMAN JULEPS 9cl
Gentleman Jack, menthe fraîche, sucre

MOJITO 15cl
Havana club 3 ans, lime, menthe fraîche, cassonade, Angostura

SINGAPORE SLING 15cl
Gin, Cherry brandy, jus de citron, sirop d'hibiscus, soda

NOS CREATIONS

25.-

RAPHAEL	12cl
<i>Champagne, purée de fraise, Manzana verde, lime</i>	
MISS KATE	15cl
<i>Johnny Walker red label, Mandarine Imperiale, jus d'ananas, Sirop de yuzu</i>	
SHAKE & MALT	9cl
<i>Malt whiskey, Liqueur de poire, sirop de safran</i>	
KLEBER	15cl
<i>Vodka, liqueur de grenade, jus de poire, lime</i>	
SERGE 78	9cl
<i>Gin Star of Bombay, Apricot Brandy, Angostura</i>	
GINGER LADY	9cl
<i>Gin Tanqueray Ten, liqueur de gingembre, jus de pamplemousse, Bitter lemon</i>	

COCKTAILS CHAMPAGNE

25.-

LEONARD	12cl
<i>Champagne, Mandarine impériale, cassonade, Grand Marnier rouge</i>	
CHAMPAGNE COCKTAIL	12cl
<i>Champagne, cognac, sucre, Angostura</i>	
BELLINI	12cl
<i>Champagne, Lime, coulis de pêche blanche</i>	
PICK ME UP	12cl
<i>Champagne, Cognac, jus d'orange pressée, sirop de grenadine</i>	
PIMM'S ROYAL	12cl
<i>Champagne, Pimm's n° 1, Peter Herring</i>	

COCKTAILS AFTER DINNER 23.-

ALEXANDER 9cl
Cognac, crème de cacao brun, crème fraîche

BLACK OU WHITE RUSSIAN 9cl
Vodka Grey Goose, liqueur de café (crème fraîche)

B&B 7cl
Cognac, Bénédictine

B'52 7cl
Kahlua, Baileys, Grand Marnier cordon rouge

GRASSHOPPER 9cl
Pippermint Get 27, crème de cacao blanc, crème fraîche

RUSTY NAIL 7cl
Scotch whiskey, Drambuie

MOCKTAILS 18.-

FRUITS ' N ROSES 20cl
Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de rose

SAFRANADA 20cl
Jus d'ananas, jus de mangue, crème de coco, sirop de safran

BLOODY FRUITY 20cl
Jus de fruits rouges, jus de poire, sirop de violette

APERITIFS 7cl

Campari, Martini Rosso, Martini Riserva, Martini Bianco, 18.-
Noilly Prat, Suze, Lillet Blanc, Pineau des Charentes

ANISES 3cl

Pernod Absinthe, Pastis 51, Pastis 51 Rosé, Pernod, Ricard 18.-

PORTOS & XERES 7cl

Graham's LBV 2013 18.-

Graham's 20 Ans 24.-

Tio Pepe 18.-

GINS 5cl

Beefeater, Bombay Sapphire, Tanqueray, Hendrick's 20.-

Beefeater 24, Tanqueray Ten, Gin Mare, Monkey 47 22.-

Star of Bombay 22.-

VODKAS

Grey Goose, Imperia, Wyborowa, 20.-

Absolut Elyx, Belvedere, Exquisite, Zubrowka, Squadron 303 22.-

Grey Goose Cherry Noir, Grey Goose poire 24.-

RHUMS

Rhum Blanc Trois rivières 20.-

Rhum Brun Trois rivières Millésime 1999 24.-

Rhum brun La Mauny 1998 24.-

RONs & CACHAÇAS

Bacardi supérieur, Havana Club 3 ans 20.-

Havana Pacto Navio 22.-

Diplomatico Reserva Exclusiva 22.-

Havana Club 7 ans 24.-

Havana Club 15 ans 28.-

Cachaça Leblon 20.-

TEQUILAS 5cl

Patrón Silver	20.-
Patrón Reposado	24.-
Patrón Anejo	26.-

COGNACS

Hennessy Fine de Cognac, Remy Martin vsop	22.-
Moyet Petite Champagne, Moyet Les Borderies	25.-
Martell Cordon Bleu	28.-
Courvoisier XO, Hennessy XO, Martell XO, Remy Martin XO	32.-

ARMAGNACS

JANNEAU 12 ANS	
Janneau 25 ans	28.-

CALVADOS

Lecompte 12 ans	22.-
Lecompte 18 ans	25.-

EAUX DE VIE DE FRUITS

Cœur de chauffe (poire, framboise, Mirabelle)	25.-
Prune, Marc de Bourgogne, Grappa Cleopatra	

LIQUEURS

Amaretto, Baileys, Bénédictine, Chambord, Cointreau, Drambuie Galliano, Get 27, Get 31, Fernet-Branca Grand Marnier Cordon Rouge Kahlua, Mandarine Impériale, Sambucca Negra Jack Daniel's Tennessee Honey, Soho, Southern Comfort Tequila Rose, Liqueur Saint Germain, Limoncello	22.-
---	------

BIERES

Heineken, Kronenbourg, 1664, Corona	33cl 14.-
-------------------------------------	--------------

WHISKIES

5cl

BLENDS

Ballentine's, Dewar's White Label, Famous Grouse, Justerini & Brooks, J.W Red Label	20.-
Ballentine's 12 ans, Chivas Regal 12 ans, Dewar's 12 ans, Dimple 15ans, J.W Black Label	24.-
Ballentine's 17 ans, Chivas regal 18 ans, Dewar's 18 ans	28.-
Ballentine's 21 ans	35.-
Dewar's Signature	35.-
Chivas Royal Salute 21ans	35.-

IRISH WHISKEYS

Jameson, Bushmills Original	20.-
Jameson Select Reserve, Bushmills Black Bush	22.-
Bushmills Pur Malt	22.-

KENTUCKY & TENNESSEE WHISKEYS

Four roses, Jack Daniel's n° 7, Maker's Mark, Wild turkey	22.-
Woodford Reserve, Bulleit Rye	22.-
Four Roses Single Barrel, Jack Daniel's Single Barrel	24.-
Knob creek, Gentleman Jack, Jack Daniel's Rye Single barrel	24.-

CANADIAN WHISKIES

Canadian Club	20.-
Crown Royal	22.-

JAPONAIS

Hibiki Japanese Harmony	26.-
-------------------------	------

MALTS

5cl

HIGHLAND

Aberfeldy 12 ans	22.-
Aberfeldy 21 ans	27.-
Dalwhinnie 15 ans	24.-
Glenmorangie 10 ans	22.-
Oban 14 ans	22.-

LES ILES

Ardbeg 10 ans (Islay)	24.-
Highland Park 12 ans (Orcaides)	22.-
Scapa 14 ans (Orcaides)	24.-
Lagavulin 16 ans (Islay)	27.-
Laphroaig 10 ans (Islay)	24.-
Talisker 10 ans (Sky)	24.-

SPEYSIDE

Aberlour 10 ans / 15 ans	22.-/24.-
Aberlour A Bunadh	27.-
Balvenie 12 ans	22.-
Balvenie 14 ans Caribbean Cask	27.-
Cardhu 12 ans	22.-
Cragganmore 12 ans	22.-
Glenlivet 15 ans / Glenlivet 18 ans	24.-/27.-
Knockando 12 ans	22.-
Macallan Amber 12 ans	22.-
Glenfiddich 12 ans / 15 ans Solera	22.-/24.-

LOWLAND

Auchentoshan 10 ans	22.-
---------------------	------

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 7.-

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCINO 9.-

CHOCOLAT CHAUD 9.-

THES 9.-

Breakfast Intense

Thé noir corsé et aromatique de la région de l'Assam en Inde.

Earl Grey Intense

Ensemble de thé et Bergamote

Lapsang Souchong

Thé de Chine moyennement fumé au bois de bête.

Quatre Fruits Rouges

Thé de Ceylan aux essences naturelles de fruits rouges.

Grand Thé Vert Darjeeling

Nature, menthe ou jasmin

INFUSIONS BIO 9.-

Camomille, Tilleul, Verveine

Accompagnée à votre convenance de menthe Fraiche

Les consommations figurant sur cette page servies de 17h30 à 21h
sont au tarif unique de 12.-

All the beverages on this page, served from 5.30pm to 9 pm are at 12.-

SOFT DRINK

EAUX MINÉRALES & SODAS 8.-

Evian	33cl
Badoit rouge	
Perrier	
Coca Cola	33cl
Coca Cola Light	
Coca Cola Zero	
Ginger Ale	25cl
Limonade	33cl
San Bitter	10cl
Schweppes Tonic	25cl

JUS DE FRUITS & NECTARS « ALAIN MILLAT » 12.-

Abricot, Ananas, Pêche, Poire, Pomme	33cl
--------------------------------------	------

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES 9.-

Citron, Orange, Pamplemousse	12cl
------------------------------	------

Les consommations figurant sur cette page servies de 17h30 à 21h
sont au tarif unique de 12.-

All the beverages on this page, served from 5.30pm to 9 pm are at 12.-

À PARTAGER, OU PAS ...

De 15h à 22h - From 3pm to 10pm

Assortiment de 6 finger sandwiches (Jambon, Thon, Légumes) <i>Selection of 6 finger sandwiches (Ham, Tuna, Vegetables)</i>	22.-
Gambas panée sauce tartare <i>Breaded tiger prawns with tartare sauce</i>	21.-
Assiette de jambon Iberique <i>Iberian ham plate</i>	25.-
Guacamole et chips maison <i>Homemade guacamole & chips</i>	18.-
Soupe a l'oignon gratinée <i>Gratinéed onion soup</i>	19.-
Salade Ceasar poulet , parmesan, tomates confites, et crouton <i>Chicken Caesar salad with parmesan, sundried tomatoes and croutons</i>	28.-
Club sandwich Poulet bacon et frites maison <i>Chicken club sandwich with bacon, salad and homemade French fries</i>	29.-
Club sandwich saumon et frites maison <i>Smoked salmon club sandwich with bacon, salad and homemade French fries</i>	32.-
Cheesburger « RAPHAEL » et frites maison <i>« Raphael » cheeseburger, salad and homemade French fries</i>	36.-



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 euros / Net prices in euros

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

Nous avons le plaisir de
vous accueillir au Bar Anglais

Du lundi au vendredi de 10h30 à 00h30

Samedi et dimanche de 10h30 à 23h30

17, avenue Kléber 75116 Paris

01 53 64 32 00 - www.raphael-hotel.com



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®