

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

LES INCONTOURNABLES DU BAR ANGLAIS

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 11H00 A 22H00
Monday to Sunday from 11am to 22pm

A PARTAGER

| | |
|--|-------|
| Assiette de jambon ibérique « Bellota » <i>« Bellota » Iberian ham plate</i> | 37.- |
| Assiette de saumon fumé, blinis et crème aneth <i>Plate of smoked salmon, blinis and dill cream</i> | 27.- |
| Assiette de fromages affinés <i>Matured cheeses selection</i> | 14.- |
| Caviar Impérial Oscietre prestige (30g) <i>Prestige Oscietra Imperial caviar (30g)</i> | 110.- |

SOUPES ET SALADES

| | |
|---|------|
| Salade Caesar poulet, parmesan, tomates confites et croûtons <i>Chicken Caesar salad with parmesan, sundried tomatoes and croutons</i> | 28.- |
| Coeur de laitue, avocat, crevettes snackées, parmesan et olives <i>Lettuce leaves, avocado, shrimps, parmesan cheese, and olives</i> | 29.- |
| Soupe gratinée à l'oignon <i>Gratinated onion soup</i> | 19.- |

SANDWICHS ET BURGERS

| | |
|---|------|
| Club sandwich poulet-bacon, salade et frites maison <i>Chicken club sandwich with bacon, salad and homemade French fries</i> | 29.- |
| Club sandwich saumon, salade et frites maison <i>Smoked salmon club sandwich with bacon, salad and homemade French fries</i> | 32.- |
| Cheeseburger « Raphael », salade et frites maison <i>« Raphael » cheeseburger, salad and homemade French fries</i> | 36.- |

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS


LES PLATS DU BAR ANGLAIS

DU LUNDI AU DIMANCHE MIDI DE 12H00 A 15H

Monday to Friday from noon to 3pm








SAMEDI ET DIMANCHE SOIR DE 19H A 22H


Saturday and Sunday from 7pm to 10pm

| | |
|--|------|
|  Fin velouté de légumes de saison <i>Seasonal vegetables creamy soup</i> | 19.- |
| Sole meunière ou grillée et garniture au choix <i>Grilled or meuniere Dover sole, choice of side dish</i> | 69.- |
| Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise (280g) et garniture au choix <i>Beef-ribsteack with béarnaise sauce (280g), choice of side dish</i> | 42.- |
| Suprême de volaille fermière et garniture au choix <i>Free-range poultry fillet, choice of side dish</i> | 34.- |
| Brouillade à la truffe de saison <i>Scrambled eggs with seasonal truffle</i> | 39.- |
| Omelette à votre goût <i>Omelette to your liking</i> | 25.- |
| Tagliatelles à la « Carbonara » ou au saumon <i>Tagliatelle with carbonara sauce or salmon sauce</i> | 25.- |
| Tartare de Bœuf coupé au couteau, salade et frites maison <i>Beef Tenderloin Tartare, salad and homemade French fries</i> | 32.- |

LES GARNITURES AU CHOIX

8.-

| | |
|--|--|
|  Poêlée de champignons au jus de viande <i>Pan-sautéed mushrooms with meat stock</i> |  Purée de pomme de terre maison au citron confit <i>Homemade mashed potatoes with dried lemon</i> |
|  Epinards frais et beurre noisette <i>Fresh spinaches with brown butter</i> |  Frites maison <i>Homemade French fries</i> |
|  Légumes de saison, herbes fraîches <i>Seasonal vegetables with herbs</i> |  Cœur de laitue, huile d'olive extra et balsamique <i>Green lettuce salad, olive oil and balsamic vinegar</i> |
|  Haricots verts, soja et sésame grillé <i>French green beans, soy sauce and sesame oil</i> | |

 Les plats les plus légers - Light dishes

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

LES DESSERTS DU BAR ANGLAIS

| | |
|---|------|
| Fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruits plate</i> | 12.- |
| Assortiment de glaces et sorbets <i>Ice creams and sorbets</i> | 12.- |
| Moelleux au chocolat <i>Chocolate soft-cooked cake</i> | 12.- |
| Crème caramel <i>Caramel Creme</i> | 12.- |
| Cheesecake du moment <i>Seasonal cheesecake</i> | 12.- |
| Dessert du moment <i>Seasonal dessert</i> | 12.- |

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

| | |
|---|------|
| Expresso | 7.- |
| Café crème, cappuccino, double expresso | 9.- |
| Thés et infusions | 9.- |
| Eaux minérales 75cl | 10.- |
| Sodas (33cl) | 8.- |

RAPHAEL

LE BAR ANGLAIS

CHOCO TIME

CHOCOLAT CHAUD AU CHOIX

Choice of hot chocolate

BUFFET DE GOURMANDISES AU CHOCOLAT

Buffet of chocolate delicacies

25.-

AVEC UNE COUPE LAURENT-PERRIER « LA CUVEE » » (12 CL)

With a glass of Laurent-Perrier « La Cuvée » (12cl)

45.-

Tous les jours de 15h à 18h00 | *Everyday from 3 to 6pm*

INFORMATIONS & RESERVATIONS

01 53 64 32 30 OU RESTAURANT@RAPHAEL-HOTEL.COM

REGLEMENT A LA RESERVATION