

LE RESTAURANT

A la Carte

ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

- Pâté en croûte à la provençale "Sibilia" 12 €
- Oeuf pochés et ratatouille froide 11 €
éclats de noisettes, herbes fraîches
- Focaccia 13 €
Stracciatella en persillade, chiffonnade de jambon blanc truffé, tomates confites, parmesan
Supplément burrata crémeuse +4,5 €
- Assiette de Fromage 19 €
« Fromagerie Tête d'or »
Rigotte de Condrieu/Brillat savarin truffé/
Comté 8 mois/Coulommiers

POUR LA GOURMANDISE

- Glace gourmande de "Chez Raphaël" 8 €
(Parfum framboise, coulis fruits rouges, amandes torréfiées, billes croquantes chocolat blanc, chantilly maison)
- Sablé breton 8 €
crème citron, éclats de meringue
- Brioche perdue de "Chez Raphaël" 8 €
Nutella et Chantilly maison

PLATS

- Linguine aux crevettes 19 €
Sauce homardine, tomates confites, parmesan, éclats de cacahuète
- Tataki de canard 19 €
Mariné au gingembre, citronnelle et coriandre, salade de légumes asiatique
- Steak de thon mi-cuit 21 €
Petits pois et fèves en vinaigrette, Pickles de carottes, huile vierge
- Burger du chef 19 €
Poulet mariné tex mex, tomate, sauce cocktail, cornichons, pickles oignons rouges, cheddar
- Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os 69,5 €
Sauce cocktail, pommes de terre en persillade
- Maxi Planche du Bon Vivant «A Partir de 3 » 124 €
Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg
Tataki de canard
Burger du chef
Os à moelle
Pommes de terre en persillade, sauce cocktail
- Pour 3 viandards / Ou 4 petits moineaux
Commandez une belle quille de vin et vous allez nous adorer

LE RESTAURANT

Nos Menus

MENU À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

34€/Per

Commencez avec...

Focaccia, stracciatella en persillade,
chiffonade de jambon blanc truffé,
tomate confite, parmesan

Pour le Plat d'honneur...

Steak de thon mi-cuit
Petits pois et fèves en vinaigrette,
Pickles de carottes, huile vierge

ET

Burger du chef

Poulet mariné tex mex, tomate,
sauce cocktail, cornichons,
pickles oignons rouges, cheddar

OU

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os
(Supplément de 14€ par personne)

Et en note finale...

Sablé breton citron et
brioche perdu Nutella

MENU DES VIANDARDS POUR 3 OU 4 PERS

170€

Commencez avec...

Paté croute à la provençale "Sibilia"

Pour le Plat d'honneur...

La Maxi Planche du Bon Vivant
Côte de Boeuf Charolaise 1,1Kg

Tataki de canard ...

Burger du chef ...

Os à moelle

Pommes de terre en persillade, sauce cocktail

Pour 3 viandards / Ou 4 petits moineaux

Et en note finale...

Sablé breton citron et
brioche perdu Nutella

Event Pro & Perso

Organisez vos évènements avec Raphael

Repas de groupe, EVJ, EVJF Team Buildings, Séminaires et bien plus encore...



L'équipe Raphael saura répondre à vos attentes afin de vous proposer l'évènement parfait



Pour toute demandes et devis contactez-nous via l'adresse mail :

groupe.raphael@gmail.com

LES
BONS COPAINS
DE RAPHAEL

RAPHAEL

LES
CANAILLES
DE RAPHAEL