

CHEZ

# RAPHAEL

34€/pers

Menu pour 2 personnes

## ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE BRESSAN

MAISON "SIBILIA"

## PLATS

DEMI MAGRET DE CANARD

JUSTE POÊLÉ, MOUSSELINE DE PANAIS CITRONNÉE  
JUS RÉDUIT AU VINAIGRE DE FRAMBOIS

&

BURGER DU CHEF

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 180G, CHEDDAR, BACON,  
TOMATES, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE COCKTAIL,  
POMMES DE TERRE AUX HERBES

OU

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE 1,1KG

AVEC OS  
SUPPLÉMENT DE 15€ PAR PERSONNE

## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

CHANTILLY MAISON

&

BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA

CHANTILLY MAISON

172€

Menu des viandards 3/4 p

## ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE BRESSAN

MAISON "SIBILIA"

## PLATS

MAXI PLANCHE DU BON VIVANT

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE 1,1KG  
DEMI MAGRET DE CANARD  
BURGER DU CHEF  
OS À MOELLE  
POMMES DE TERRE AUX HERBES  
SAUCE COCKTAIL

LE PLAT IDÉAL POUR TROIS VIANDARDS OU QUATRES  
PETITS MOINEAUX!

TESTÉ ET APPROUVÉ PAR NOTRE ÉQUIPE DE  
TROUBADOURS: UNE QUILLE DE CHATEAUNEUF DU  
PAPE LA JAUFRETTE 2012, ET VOUS ALLEZ NOUS  
ADORER!

## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

CHANTILLY MAISON

&

BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA

CHANTILLY MAISON

NOS FOURNISSEURS REGIONNAUX

POISSONNERIE GRAND GUILLAUME - VIANDES BEAUVALLET - FROMAGERIE TÊTE D'OR - BOULANGERIE JOCTEUR ÎLE BARBE



CHEZ

# RAPHAEL

## ENTRÉES

### FEUILLETÉ D'ESCARGOTS 12€

PERSILLÉ AU PETIT CHABLIS, CAROTTES, COURGETTES,  
OIGNONS EN BRUNOISE

### VELOUTÉ DE BUTTERNUT 12€

ÉCLATS DE CHATAÎGNES ET HUILE DE TRUFFE

### PÂTÉ CROÛTE DU MOMENT 15,5€

MAISON "SIBILIA"

### PÂTÉ CROÛTE BRESSAN 13€

MAISON "SIBILIA" 

## PLATS

### CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE 71€

1,1KG AVEC OS, SAUCE COCKTAIL  
POMMES DE TERRE AU HERBES 

### MAXI PLANCHE DU BON VIVANT 129€

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE  
DEMI MAGRET DE CANARD  
BURGER DU CHEF  
OS À MOELLE, POMMES DE TERRE AUX HERBES  
SAUCE COCKTAIL

### BURGER DU CHEF 19€

STEAK FAÇON BOUCHÈRE 180G, CHEDDAR, BACON, TOMATES,  
OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE COCKTAIL, POMME DE TERRE  
AUX HERBES

### SAINT JACQUES SNACKÉES 22€

RISOTTO CHORIZO  
Chips de lard, émulsion vin blanc

### DEMI MAGRET DE CANARD SNACKÉ 21€

MOUSSELINE DE PANAIS CITRONNÉE,  
JUS RÉDUIT AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

### FUSILLI CRÈME DE TRUFFE 19€

ET SON JAMBON TRUFFÉ  
SUPPLÉMENT BURRATA CRÈMEUSE 4,5€

## DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES 19€

"FROMAGERIE TÊTE D'OR"  
RIGOTE DE CONDRIEU/BRILLAT SAVARIN TRUFFÉ/  
COMTÉ 8 MOIS/COULOMMIERS

### BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA 8€

CHANTILLY MAISON 

### MOLLEUX AU CHOCOLAT 8€

CHANTILLY MAISON

### GLACE GOURMANDE 8€

SELON L'HUMEUR DU CHEF



SUGGESTION DU CHEF



# 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](mailto:groupe.raphael@gmail.com)

LES  
**BONNS COPAINS**  
DE RAPHAEL

R A P H A E L

LES  
**CANAILLES**  
DE RAPHAEL