

# LE RESTAURANT

## Carte du soir

### ENTRÉE À PARTAGER / OU PAS

Terrine de campagne <i>À la beaujolaise de la maison Bobosse</i>	9,5€
Tataki de bœuf	11€
Cassolette de champignons d'automne, oeuf mollet <i>Lard fumé, huile de truffe, noisettes torréfiées</i>	11€
Buratta crémeuse au pesto <i>Aubergine et tomate cerise confite aux herbes, pignons de pin</i>	14€
Saumon Gravlax crème acidulée	14€
Bruschetta Jambon Cru 18 mois d'affinage <i>Chèvre frais, huile vierge</i>	14,5€
Planche de Fromage « Fromagerie Tête d'or » <i>Tomme de Chartreuse / Brillat Savarin truffé / Rigotte de Condrieu / Confiture de Tomates cerise au thym "Potager de Segur"</i>	15€

### POUR LA GOURMANDISE

Sorbet Mangue <i>Chantilly Maison</i>	6€
Poire poché à la baie de genièvre de la maison Barthés <i>Crumble et sauce chocolat</i>	7,5€
Pain perdu de "Chez Raphaël" <i>Nutella et Chantilly maison</i>	8€

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire comme la chiffonnade de jambon truffé venant d'Italie.  
La liste des allergènes est consultable sur demande.  
Prix TTC service inclus.

### PLATS À PARTAGER OU PAS

Tagliatelles aux champignons « girolles, shiitake, pleurotes » <i>Copeaux de parmesan, noisettes torréfiées</i>	19€
Tataki de bœuf <i>Pommes ratte</i>	21,5€
Ceviche de daurade mariné façon Thai <i>Tagliatelles de légumes croquant</i>	22,5€
Filet de canette des Dombes <i>Mousseline de butternut, sauce au cidre</i>	23€
Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os <i>Sauce au bleu, Pommes ratte</i>	64€
La planche du Bon Vivant « Tataki de boeuf et Côte de Boeuf charolaise 1,1kg » <i>Pommes ratte et sauce au bleu</i>	83€
Suggestion en fonction de l'humeur du chef »Vendredi et Samedi soir «	

### MENU À PARTAGER

37€

par personne

### À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Commencez avec...

Bruschetta Jambon cru

+

Œuf mollet, cassolette de champignons

Pour le Plat d'honneur...

Ceviche daurade mariné façon thai

+

Filet de canette des Dombes

OU

Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os

( Supplément de 14€ par personne )

Et en note finale...

Planche Gourmande

Pain perdu de "Chez Raphaël" et Poire Poché

CHEZ

# RAPHAËL

## FORMULE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

24,9€

**Cake Chorizo Emmental**

5€

**Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre, jus réduit**

14,9€

**Bavarois fraise**

5€

### LES ENTRÉES

**Terrine de campagne**

9,5€

À la beaujolaise de la maison Bobosse

**Buratta crémeuse au pesto**

14€

Aubergine et tomate cerise confite aux herbes, pignons de pin

**Saumon Gravlax, crème acidulé**

14€

### LES DESSERTS

**Sorbet Mangue / Chantilly maison**

6€

**Poire poché à la baie de genièvre de la maison Barthés**

8€

Crumble et sauce chocolat

**Pain perdu de "Chez Raphaël"**

8€

Nutella et Chantilly maison

### LES PLATS

**Tagliatelle aux champignons**

19€

« girolles, shiitake, pleurotes »

Copeaux de parmesan, noisettes torréfiées

**Tataki de bœuf**

21,5€

Pommes ratte

**Ceviche de daurade mariné façon thai**

Tagliatelles de légumes croquant

22€

**Côte de Bœuf « Charolaise » 1,1kg avec os**

Sauce au bleu, Pommes de terre

64€

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire comme la chiffonnade de jambon truffé venant d'Italie.

La liste des allergènes est consultable sur demande.

Prix TTC service inclus.

# LE BRUNCH

**Chez Raphaël**

**25€**

*par personne  
( hors boisson )*

## POUR COMMENCER

**Croissant et pain de mie brioché de la Boulangerie Azulai**

*Beurre doux et demi sel, Confitures pomme vanille et Nutella*

## LA SUITE

**Poulet, avocat, oeuf poché**

*OU*

**Club sandwich crevettes**

*OU*

**Tartine de guacamole, avocat et œuf poché**

## POUR LA GOURMANDISE

**Pain perdu nutella**

*OU*

**Salade de fruits frais**

*Sirop Basilic*

# CARTE DES VINS

## Chez Raphaël

### LES ROUGES

	75cl	12cl
<b>Pays d'Oc IGP « Maxime et Raphael »</b> <i>Chateau de Valcombe</i> <i>"Une syrah rafraichissante"</i>	27€	5€
<b>Régnié AOC</b> <i>Domaine Passot</i> <i>"Bel équilibre du Gamay"</i>	29€	
<b>Ventoux AOC</b> <i>Domaine Pieblanc</i> <i>"Puissant et fruité"</i>	33€	6€
<b>Fleurie</b> <i>Domaine Passot</i> <i>"L'élégance du terroir de ce cru du beaujolais"</i>	33€	
<b>Bourgogne Pinot Noir "Septembre" AOC</b> <i>Edouard Delauney</i> <i>"La fraîcheur du Pinot Noir"</i>	39€	7€
<b>Morgon AOP « Corcelette »</b> <i>Domaine Grégoire Hoppenot</i> <i>"L'excellence en la matière"</i>	39€	
<b>IGP Landes "Le Roi Boeuf"</b> <i>"Accord Côte de Boeuf assuré"</i>	43€	
<b>Saint Joseph "Les Goutelles" AOC</b> <i>Domaine Michelas</i> <i>"Bouche généreuse, parfait pour les lyonnais"</i>	43€	8€
<b>Gigondas AOC 2020</b> <i>Domaine Piéblanc</i> <i>"Bouche généreuse parfait pour la viande"</i>	45€	
<b>Crozes Hermitage "Domaine de Thalabert" 2014</b> <i>Domaines Paul Jaboulet Aîné</i> <i>Vin structuré, aux notes de fruits noirs, prêt à boire"</i>	49€	
<b>Savigny-Les-Beaune AOC 2017</b> <i>Maison Roche de Bellene</i> <i>"Un Côte de Beaune de caractère"</i>	54€	
<b>Châteauneuf-du-Pâpe AOC 2019</b> <i>Domaine Pierre Usseglio</i> <i>"La richesse de la Vallée du Rhône méridionale"</i>	59€	
<b>Côte Rôtie "Plessy" AOC 2016</b> <i>Domaine Barge</i> <i>"Profitez d'un millésime avancé, tant qu'il en reste"</i>	64€	
<b>Volnay "Clos de la Cave AOC 2019</b> <i>Domaine Charles Père &amp; Fille</i>	65€	
<b>Cornas "Les Eygas" AOC 2020</b> <i>Domaine Remy Nodin</i> <i>"Un Cornas des plus glouglou sur sa jeunesse"</i>	69€	
<b>Côte Rôtie "Ampodium" 2019 AOC</b> <i>Domaine Rostaing</i> <i>"Le summum de la Côte Rotie"</i>	99€	
<b>Côte Rôtie "La Viallière" 2019 AOC</b> <i>Domaine Clusel-Roch</i> <i>"La référence »"</i>	120€	
<b>Pommard "Les Grands Épenots" 1er Cru 2011</b> <i>Maison Champy - Pinot Noir</i>	125€	
<b>Hermitage la maison bleu</b> <i>Domaine Paul Jaboulet-Aîné</i>	127€	
<b>Corton-Bressandes Grand Cru 2011 AOC</b> <i>Maison Champy - Pinot Noir</i>	160€	
<b>Hermitage "La Chapelle" 2013 AOC</b> <i>Paul Jaboulet-Aîné - Syrah</i>	230€	

### LES BLANCS

	75cl	12cl
<b>Villa Chambre Amour VDF</b> <i>Lionel Osmin &amp; Cie - Gros manseng/Sauvignon blanc</i> <i>"Vin Moelleux"</i>	29€	5€
<b>Chardonnay IGP Pays d'Oc « Maxime et Raphael »</b> <i>Chateau de Valcombe</i> <i>"Le blanc des copains"</i>	29€	5€
<b>Beaujolais Blanc</b> <i>Domaine Hoppenot</i> <i>"Vin blanc sec et long en bouche"</i>	34€	6,5€
<b>AOC Macon - Villages</b> <i>Domaine Michel</i> <i>"Un bon chardonnay de Copains"</i>	34€	
<b>Bourgogne "Septembre" AOC</b> <i>Domaine Edouard Delauney - Chardonnay</i> <i>"Entre fraîcheur et gourmandise"</i>	38€	7,5€
<b>Viognier "Mon Grand-père était limonadier" IGP</b> <i>Julien Pilon - Viognier</i> <i>"Explosion de saveurs"</i>	38€	7,5€
<b>Viré Clessé AOC</b> <i>Domaine Michel - Chardonnay</i> <i>"Rond, opulent et gourmand"</i>	39€	
<b>Saint Péray « Colline dorée " AOC</b> <i>Rémy Nodin - Marsanne Roussane</i> <i>"Point de minéralité / finale d'agrumes"</i>	41€	
<b>Crozes Hermitage « Mule Blanche« AOC</b> <i>Domaine Jaboulet -</i> <i>"Vin frais et gourmand"</i>	47€	
<b>Condrieu 2018 AOC</b> <i>Domaine barge</i> <i>«La référence du viognier »"</i>	55€	
<b>Meursault AOC 2018</b> <i>Maison Charles Père &amp; Fille</i> <i>"La splendeur de la Bourgogne"</i>	69€	

### LE ROSÉ

	12cl	75cl
<b>IGP Pays d'OC "l'astucieux"</b>	5€	26€
<b>Côtes de Provence Château Sainte Marguerite AOP</b> <i>"Rosé fruité"</i>	6,90€	34€
<b>Côtes de Provence Cru Classé "Symphonie" Château Sainte Marguerite AOP</b> <i>Tout en finesse</i>	7,50€	39€
<b>Côtes de Provence Cru Classé "Fantastique" Château Sainte Marguerite AOP</b> <i>Un rosé gastronomique</i>		46€

### LES CHAMPAGNES

	75cl
<b>Champagne Deguerne</b>	48€
<b>Ruinart "Brut"</b>	85€
<b>Ruinart "Blanc de Blancs"</b>	105€

# CARTE DES BOISSONS

## Softs & Spiritueux

### COCKTAILS

Apérol Spritz <i>6cl Cinzano, Vin pétillant, Perrier</i>	9€	Gin Mare <i>4cl - 42,7°</i>	10€
Pornstar Martini par Cockcorico <i>Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion</i>	12€	Monkey 47 <i>4cl - 42,7°</i>	10€
Moscow Mule par Cockcorico <i>Vodka, GingerBeer, Citron verq&lt;wst</i>	12€		

### COCKTAIL DE L'ÉTÉ

Le cocktail des bons vivants <i>Sirop Pamplemousse/Rosé/Basilic Frais/Limonade</i>	7€
---	----

### BIÈRES PRESSION

Brasserie du Mont-Blanc <i>Cristal - Blonde IPA</i>	25cl 50cl	4€ 7,5€ 4,5€ 8,5€
--	-----------	----------------------

### BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2€
Capuccino	4,5€
Chocolat Chaud	4€
Thé en vrac <i>Earl Grey / Sencha / Fruits Rouges / Soleil de Tropicque / Infusion Détox</i>	4€

### SPRITUEUX

#### WHYSKIES

Ballantines <i>4cl - 40°</i>	7€
Aberlour <i>4cl - 40°</i>	9€
Fuji <i>4cl - 46°</i>	9€
Longrow Peated <i>4cl - 46°</i>	10€

#### GINS

Beefeater <i>4cl - 40°</i>	8€
Normindia <i>4cl - 40°</i>	9€

#### RHUMS

Havana Club 3 ans <i>4cl - 37,5°</i>	7€
Coloma 8 ans <i>4cl - 40°</i>	9€
La Hechichera <i>4cl - 40°</i>	13€
Rhum Agricole HSE <i>4cl - 45°</i>	13€

#### APÉRITIFS / DIGESTIFS

51 / Ricard / Suze <i>2cl</i>	3€
Martini Blanc/Rouge <i>5cl</i>	4€
Liqueur Jacoulot <i>Limancello - 5 cl Menthe Poivré - 4cl</i>	8€
Eau de Vie de Poire <i>4cl</i>	9€
Chartreuse verte <i>4cl - 55°</i>	10€
Cognac Hine <i>4cl</i>	8€

#### BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Fruit "Bissardon" ( Loire ) - 25cl <i>Tomate / Pêche / Abricot / Orange</i>	5€
Coca-Cola - 33cl <i>Original / Zéro</i>	5€
Ice-Tea Bio - 33cl	5€
Limonade - 33cl	5€
Perrier - 33cl	5€
Evian / Badoit - 100cl	6€
Sirop <i>Grenadine / Pêche / Menthe / Orgeat</i>	2€
Supplément Tonic avec les Alcools	2€