



## NOS COCKTAILS

**Aperol spritz** Aperol, Prosecco, Perrier 9€

**Anziano spritz** Saint-Germain, Beefeater, Prosecco, Perrier 9€

**Limoncello spritz** Limoncello, jus de citron, Prosecco, Perrier 9€

**Americano** Campari, Martini Rosso, Perrier 9€

**Angello Azzurro** Beefeater, Cointreau, Curaçao bleu, limonade, tranche citron 12€

**God father** Whisky, Disaronno, glace, tranche d'orange 9€

**Al Pacino Gin tonic** Tendance et branché, le gin Malfy italien aromatisé au citron se marie à la perfection avec les agrumes du sud 12€

## LES SANS ALCOOL

**Pomelo** Ju de pamplemousse, jus d'orange et jus de citron 7€

**Raphaëla** Purée de fraise Monin, jus de citron, limonade 7€

## APERITIFS

**Pastis** 2cl 3,80€

**Ricard** 2cl 3,80€

Supplément sirop : Grenadine, menthe, orgeat 0,20€

**Kir** 7,50€

**Kir italien** Prosecco, crèmes : cassis, pêche, mûre, framboise, pamplemousse 9€

**Martini bianco** 6cl 5€

**Martini rosso** 6cl 5€

## NOS BIERES PRESSION

demi pinte

**Poretti** 3,80€ 7,50€

**Supplément sirop** Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, cassis 0,20€

**Monaco** 3,90€ 7,70€

**Panaché** 3,90€ 7,60€

## NOS BIERES BOUTEILLE

**1664 blanche** 5€

**1664 blonde** 5€

**Kriek** 6,50€

## A PARTAGER OU PAS...

### **Mozzarella Burrata Raphaëla** 11€

Mozzarella burrata, tranches de bresaola, tomates confites, pignons de pins torréfiés, fines feuilles de roquette et pesto de basilic

### **Planche antipasti de légumes** 15€

Panaché de légumes grillés, roquette, copeaux de parmesan, pesto de basilic et gressins

### **Planche de charcuteries italiennes** 19,50€

Jambon truffé, speck, coppa, mortadelle, saucisse spianata piquante et gressins

### **Gressins et pesto basilic** 7,50€

### **Tapenade du moment avec gressins** 9,50€

### **Bruschetta speck** Base tomate et mozzarella, speck, boule de mozzarella di buffala 15,50€

### **Bruschetta saumon** Base crème-mozzarella, saumon, boule de mozzarella di buffala 15,50€

### **Carpaccio de saumon gravlax** crème aneth et salade 15,90€

## SALADES

### **Salade Raphaëla** 15,90 €

Salade mélangée de saison et roquette, saumon mariné, gambas, tomate, aubergine, parmesan râpé

### **Salade César** 14,50€

Salade mélangée de saison et roquette, filet de poulet grillé, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César

## VIANDES ET POISSONS

### **Tartare italien** (210gr) 16,90 €

Viande de boeuf charolaise préparée avec du parmesan, pesto, olives noires, tomates séchées, échalottes, accompagnée de pommes amandine et salade verte

### **Escalope de veau à la milanaise** Accompagné d'un risotto crémeux 19,50€

### **Pièce du boucher** Pommes amandine et salade verte 19,50€

### **Pavé de cabillaud** Légumes grillés, pesto et pommes amandine 17,90€

## RISOTTOS

### **Risotto forestier** Shiitake, pleurotes, champignons de Paris, sauce forestière 19,50 €

### **Risotto de la mer** Riz crémeux, parmesan, saumon, cabillaud, gambas 22€

## PATES

**Gratin de polenta poêlée à la bolognaise** Sauce bolognaise 15€

**Lasagne saumon ricotta épinard** 15,90€

**Gnocchis gorgonzola** 14€ 

**Orecchiette Raphaela** Crème à la truffe, jambon blanc et mozzarella di bufala 15€

**Penne aux fruits de mer et pesto** Gambas, moules, mini-sèches 17€

**Ravioles des sous-bois** Ravioles aux cèpes, sauce forestière 16€ 

**Ravioles saumon ricotta** Sauce écrevisses et poissons 17,50€

## PIZZAS

**LEONE** 11€ 

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives noires, après cuisson : huile d'olive extra vierge et feuilles de basilic

**SOFIA** 13,50€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons et olives noires

**BELLUCCI** 14€ 

Tapenade de courgette, mozzarella fior di latte, poivrons, artichauts, aubergines et courgettes, après cuisson : roquette

**CAPONE** 15,50€

Tapenade de courgette, mozzarella fior di latte, tomates cerises, après cuisson : saumon fumé et roquette

**TONY** 14,50€

Crème, mozzarella fior di latte, poulet grillé et gorgonzola

**NIRO** 14€ 

Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, tomates cerises, après cuisson : miel et roquette

**FORMAGGI'AMOR** 15,50€ 

Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, grana padano, ricotta, taleggio, après cuisson : scamorza fumée et parmesan

**MOZZA'MOR** 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, après cuisson : mozzarella di bufala, feuilles de basilic et huile d'olive extra vierge

**RAPHAELA** 17€

Crème à la truffe, jambon blanc supérieur mariné à la truffe, après cuisson : mozzarella di bufala, pousses d'épinard et huile de truffe

**COPPOLA** 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, après cuisson : speck, coppa, parmesan et roquette

**SUPPLEMENTS** : œuf - légumes - poulet grillé 2€ / mozzarella di bufala 100 gr - Tartufala 3€

## **MENU ENFANT** jusqu'à 12 ans 11€

Jus d'orange ou jus de pomme

Penne à la tomate ou Pizza enfant forme ourson

Glace enfant ou gâteau chocolat

## **FROMAGES**

**Fromage italien** Crème de mascarpone au gorgonzola 5,50 €

## **DESSERTS**

**Tiramisu Raphaela** 7€

**Pana cotta Raphaela sauce praline rose** 6,50€

**Pana cotta vanille** Coulis au choix : chocolat / caramel / fruits rouges 6€

**Tartelette citron** 7,50€

**Fondant au chocolat** 6€

**Café gourmand** Espresso accompagné de ses mini desserts du moment 8€

**Limoncello gourmand** Limoncello accompagné de ses mini desserts du moment 9,50€

## **PIZZAS DESSERTS**

**Nutella smarties** 8€

**Crème praline** 7,50€

## **GLACES ITALIENNES**

**Coupe praline** Glace vanille fleur de lait et coulis de pralines roses 6,50€

**Coupe frutti** Glace vanille fleur de lait, morceaux de fruits de saison 6€

**Coupe chocolat** Glace vanille fleur de lait, sauce chocolat et copeaux de chocolat 6€

**Coupe caramel** Glace vanille fleur de lait, sauce caramel et amandes effilées grillées 6€

**Coupe chantilly** Glace vanille fleur de lait, chantilly et coulis au choix (chocolat, caramel ou fruits rouges) 6€

**Coupe nature** Glace vanille fleur de lait 4€

## LES PETILLANTS

	Flûte	Bouteille
<b>Riccadonna Prosecco</b>	7€	29€
<b>Riccadonna prosecco rosé</b>	8€	34€
<b>Mumm cordon rouge</b>	12€	65€
<b>Ruinart</b>		120€

## LES VINS ITALIENS

	Verre 12cl	Bouteille
--	------------	-----------

### Blanc

<b>Pinot Grigio</b>	4€	22€
<b>Riondo</b> - Frais et intense. Arômes d'agrumes, note de sauge		

<b>Santa sofia Montefoscarino</b>	5,50€	24€
<b>Maison Zonin</b> - Vin sec et fruitée avec des notes florales		

### Rouge

<b>Nero d'avola</b>	4€	19€
<b>Villa Cardini</b> - Vin séduisant et soyeux. Bouche charpentée, riche et harmonieuse		

<b>Primitivo</b>		26€
<b>Maison Zonin</b> - Equilibré avec un corps bien structuré. Belle complexité de tanins		

<b>Chianti</b>	5€	24€
<b>Maison Zonin</b> - Notes de cerise, violette et herbes - S'accorde parfaitement aux viandes blanche et rouge		

<b>Bardolino</b>		26€
<b>Maison Zonin</b> - Vineux, légèrement parfumé, agréable finale fraîche et fruitée		

<b>Montepulciano d'abruzzo</b>	5,50€	26€
<b>Maison Zonin</b> - Sec et équilibré, intensément parfumé et persistant en bouche		

<b>Negresco</b>		38€
<b>CaMaïol</b> - Structuré et équilibré avec des tanins très fins. Finition minérale et persistante		

## LES VINS FRANÇAIS

		Bouteille
--	--	-----------

### Blanc

<b>Saint-Véran</b>		28€
<b>Les Charmones</b> - Cépage chardonnay, beau nez de fruits et de beurre, bouche ample et droite		

<b>Chablis</b>		33€
<b>Domaine Long-Depaquit</b> - Cépage chardonnay, nez typique de fruits jaunes, belle bouche avec une finalité saline et minérale		

### Rosé

<b>Puech-Haut</b>		29€
<b>Château Puech-Haut</b> - Vin de plaisir au nez rafraîchissant, sensations fruitées de pêche blanche et litchi, bouche généreuse		

<b>Ultimate Berne</b>		36€
Vin gourmand et harmonieux, nez intense d'agrumes et de petits fruits rouges pour un ensemble bien équilibré		

### Rouge

<b>Pic-Saint-Loup</b>		26€
<b>Gérard Bertrand, Grand Terroir</b> - Vin de fruits avec une belle matière et un bel équilibre, un vin de plaisir		

<b>Brouilly</b>		28€
<b>Château de Pierreux</b> - Cépage gamay, vin léger et fruité avec une belle longueur, nez de cerise griotte		

<b>Saint-Emilion</b>		38€
<b>Château Les Tours de Bayard</b> - Cépages cabernet-sauvignon et merlot, vin élégant, nez classique de fruits rouges et boisé		

<b>Châteauneuf-du-Pape</b>		58€
<b>Vieux Clocher, Maison Arnoux et Fils</b> - Cépages grenache, syrah, mourvèdre, vin puissant en bouche aux arômes de fruits noirs mûrs et épicés		

## LES VINS AU POT

	Verre 12cl	Pot 48cl
--	------------	----------

<b>Crozes rouge</b>	4,50€	12€
<b>Viognier</b>	4€	10€
<b>Rosé du var</b>	4€	10€

## SPIRITS

	4cl	6cl
<b>Absolut Blue vodka</b>	7€	10€
<b>Ballantine's whisky</b>	7€	10€
<b>Hendricks gin</b>	7,50€	11€
<b>Havana Club 7 ans rhum</b>	8,50€	12,50€

Supp mix : Coca, Coca light, orange, pomme, Perrier 1€

## DIGESTIFS

	4cl	6cl
<b>Don Papa rhum</b>	9€	12,50€
<b>Aberlour 10 ans whisky</b>	9€	12,50€
<b>Hennessy VS cognac</b>	9€	12,50€
<b>Saint germain</b> liqueur de sureau	8€	12€
<b>Get 27</b>	7€	10€
<b>Limoncello</b>	6€	9€
<b>Bailey's</b>	7€	10€
<b>Disaronno</b>	7€	10€

## SOFTS

**Coca-Cola / coca zero** 3,80€

**¼ limonade** 3,50€

**fuzetea** pêche 3,80€

**Schweppes tonic** 3,80€

**FANTA** orange 3,80€

**Sprite** 3,80€

**Perrier** 3,80€

**Diabolo** 3,80€

**Sirop à l'eau** 3€

Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, cassis

**Jus** 3,80€

Abricot, Fraise, Pomme, Tomato, Orange Ananas

## EAUX

**Aqua pana** 75cl 5€

**San pellegrino** 50cl 3,50€ - 1l 5€

## BOISSONS CHAUDES

### Cafés Costadoro

**Espresso / Ristretto / Allongé** 1,90€

**Déca** 1,90€

**Noisette** 2€

**Déca Noisette** 2,10€

**Petit crème** 2,50€

**Double espresso** 3,80€

**Cappuccino** 4€

**Chocolat chaud** 4€

### Thés

**Earl Grey** 3,50€

**4 fruits rouges** 3,50€

**Vert Sencha** 3,50€

### Tisanes

**Verveine** 3,50€

**Camomille** 3,50€

Suppléments : citron, lait 0,20€



34 quai Charles de Gaulle - Lyon 6

04 72 44 37 18 - [casa-raphaela.com](http://casa-raphaela.com)