



SPRITZ

Aperol Royal Aperol, Champagne, Perrier, tranche d'orange 15€

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Perrier 9€

Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Perrier, jus de citron vert, tranche de citron 9€

Ispahan Spritz Prosecco rosé, purée de framboise, sirop de Litchi 12€

Disaronno Spritz Disaronno, Schweppes tonic, jus de citron vert, tranche de citron 12€

Saint-Germain Spritz Fleur de sureau, Prosecco, Perrier, menthe fraîche 12€

Italicus Spritz Liqueur Italicus, Prosecco, Perrier 12€

Amarena Spritz Purée de cerises Amarena, Prosecco, Perrier 10€

COCKTAILS

Americano Campari, Martini Rosso, Perrier 9€

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

God father Whisky, Disaronno, glace, tranche d'orange 12€

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€

Raphaela Purée de fraise Monin, jus de citron, limonade 7€

APERITIFS

Pastis / Ricard 4cl 4€

Supplément sirop : Grenadine, menthe, orgeat 0,30€

Kir 7,50€ / **Kir italien** Prosecco, crèmes : cassis, pêche, mûre, framboise, pamplemousse 9€

Martini bianco / Martini rosso 6cl 6€

BIERES PRESSION

demi pinte

Poretti

4€ 7,50€

Monaco

4,20€ 7,70€

Panaché

4,20€ 7,70€

Supplément sirop

Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, cassis 0,20€

BIERES BOUTEILLE

1664 blanche 6€

1664 blonde 6€

Kriek 7€

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 15,50€

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

Planche de charcuteries italiennes 19,50€

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

Gressins maison et pesto basilic 8€

Tapenade du moment avec gressins maison 9,50€

Bruschetta speck Base tomate et mozzarella, speck, boule de mozzarella di buffala 15,70€

Bruschetta saumon Base crème-mozzarella, saumon, boule de mozzarella di buffala 15,70€

Carpaccio de saumon gravlax crème aneth et salade 16,80€

SALADES

Salade Raphaëla 16,20€

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

Salade César 15€

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) 17,30€

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 21,80€

Pièce du boucher Pommes amandine et salade verte 21,80€

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

RISOTTOS

Risotto forestier Shiitake, pleurotes, champignons de Paris, sauce forestière 19,80€

Risotto de la mer Riz crémeux, parmesan, saumon, cabillaud, gambas 22,50€

PATES

Gratin de polenta poêlée à la bolognaise Sauce bolognaise 15,50€

Lasagne saumon ricotta épinard 16,50€

Gnocchis gorgonzola 14,50€ 

Orecchiette Raphaela Crème à la truffe, jambon blanc et mozzarella di bufala 15,50€

Penne aux fruits de mer et pesto Gambas, moules, mini-sèches 17,50€

Ravioles des sous-bois Ravioles aux cèpes, sauce forestière 16,50€ 

Ravioles saumon ricotta Sauce écrevisses et poissons 18€

PIZZAS

LEONE 11,50€ 

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

SOFIA 14,50€

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

BELLUCCI 15€ 

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

CAPONE 16€

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

TONY 15€

Crème, mozzarella fior di latte, poulet grillé et gorgonzola

NIRO 15€ 

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

FORMAGGI'AMOR 16€ 

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

MOZZA'MOR 16,50€

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

RAPHAELA 17,50€

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

COPPOLA 16,50€

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

SUPPLEMENTS : œuf - légumes - poulet grillé 2€ / mozzarella di bufala entière 125 gr 6,90€ - Tartufata 3€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 12,50€

Jus d'orange ou jus de pomme ou Coca
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 8€

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 6,50€

Coupe chocolat Glace vanille fleur de lait, sauce chocolat et copeaux de chocolat 6,50€

Coupe caramel Glace vanille fleur de lait, sauce caramel et amandes effilées grillées 6,50€

Coupe chantilly Glace vanille fleur de lait, chantilly et coulis au choix (chocolat, caramel ou fruits rouges) 6,50€

Coupe nature Glace vanille fleur de lait 4,50€

LES PETILLANTS

	Coupe	Bouteille
Riccadonna Prosecco	7€	29€
Riccadonna prosecco rosé	8€	34€
Mumm cordon rouge	12€	70€
Ruinart		120€

LES VINS ITALIENS

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

Blanc

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

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

Rouge

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

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

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

Bardolino		26€
Maison Zonin - Vineux, légèrement parfumé, agréable finale fraîche et fruitée		

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

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

LES VINS FRANÇAIS

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

Blanc

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

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

Rosé

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

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

Rouge

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

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

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

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

LES VINS AU POT

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

Crozes rouge	5€	12€
Viognier	4,50€	11€
Rosé du var	4,50€	11€

SPIRITS

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

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

DIGESTIFS

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

SOFTS 4€

Coca-Cola / Cherry Coke

¼ limonade

fuzetea . pêche

Schweppes tonic

 orange



Perrier

Diabolo

Sirop à l'eau 3€

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

Jus 4,50€

Abricot, Fraise, Pomme, Tomato, Orange Ananas

EAUX

Acqua pana 75cl 5€

San pellegrino 50cl 3,50€ - 1l 5€

BOISSONS CHAUDES

Cafés Costadoro

Espresso / Ristretto / Allongé 2€

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 0,30€



CASA
RAPHAELA
cuisine italienne

34 quai Charles de Gaulle - Lyon 6

04 72 44 37 18 - casa-raphaela.com