



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, Prosecco, 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 et sirop 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** Jus de pamplemousse, jus d'orange et jus de citron 7€
Raphaëla Purée et jus 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€ | 7,50€ |
| Panaché | 4€ | 7,50€ |

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 20,50€

Jambon blanc mariné, Tartufata, speck, coppa, mortadelle, saucisse spianata piquante et gressins maison

Gressins maison et pesto basilic 8€

Bruschetta speck Base tomate et mozzarella, speck, boule de mozzarella di buffala 16€

EN ENTRÉE OU EN PLAT

Salade Raphaëla 17€

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

Salade César 15,50€

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

Carpaccio de bœuf 16,50€

Julienne et coulis de poivrons, pépites de noisettes torréfiées, salade mélangée de saison

VIANDES ET POISSONS

Tartare italien (210gr) 18,50€

Viande de bœuf 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 22€

Pièce du boucher charolaise Pommes amandine et salade verte 22,50€

Pavé de cabillaud Légumes grillés, pesto et pommes amandine 18,50€

Tartare de saumon Poivrons, crevettes roses, pesto, huile vierge de légumes, pommes amandine, salade mélangée de saison 24,50€

RISOTTOS

Risotto forestier Shiitake, pleurotes, champignons de Paris, sauce forestière 20€

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

PATES

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, mélange forestier, sauce forestière 16,50€ 

Ravioles saumon ricotta Sauce écrevisses et poissons, gambas 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€ 

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

CAPONE 16€

Crème 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€

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€

Panna cotta Raphaela sauce praline rose 6,50€

Panna 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€
Bollinger		120€

LES VINS ITALIENS

Verre 12cl Bouteille

Blanc

Santa sofia Montefoscarino 5,50€ 25€
Maison Zonin - Vin sec et fruitée avec des notes florales

Rouge

Nero d'avola 4€ 20€
Villa Cardini - Vin séduisant et soyeux. Bouche charpentée, riche et harmonieuse

Chianti 6€ 28€
Maison Zonin - Notes de cerise, violette et herbes - S'accorde parfaitement aux viandes blanche et rouge

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 AU POT

Verre 12cl Pot 48cl

Crozes rouge 5€ 14€
Viognier 4,50€ 12€
Rosé du var 4,50€ 12€

LES VINS FRANÇAIS

Verre Bouteille

Blanc

Saint-Véran 33€
Les Charmones - Cépage chardonnay, beau nez de fruits et de beurre, bouche ample et droite

Chablis 39€
Domaine Long-Depaquit - Cépage chardonnay, nez typique de fruits jaunes, belle bouche avec une finalité saline et minérale

Coup de Cœur

Mâcon village - Cave d'Azé 5,50€ 26€

Rosé

Puech-Haut 32€
Château Puech-Haut - Vin de plaisir au nez rafraîchissant, sensations fruitées de pêche blanche et litchi, bouche généreuse

M de Minuty 39€
Robe légère et brillante, nez intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille, rondeur et belle fraîcheur

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 29€
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

Coup de Cœur

Côte du Rhône Vieux clocher 5€ 24€
Saint Joseph les Fagottes 34€

SPIRITS

	4cl	6cl
Absolut Blue vodka	7€	10€
Ballantine's whisky	7€	10€
Hendricks gin	12€	17€
Havana Club 7 ans rhum	8,50€	12,50€

Supp mix : Coca, Coca light, orange, pomme, Perrier 3€

DIGESTIFS

	4cl	6cl
Don Papa rhum	12€	17€
Aberlour 10 ans whisky	10€	14€
Hennessy VS cognac	12€	17€
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

1/4 limonade

fuzetea pêche

Schweppes tonic

 FANTA orange

 Sprite

Perrier

Diabolo

Sirop à l'eau 3€

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

Jus de fruits Granini 4,50€

Abricot, Fraise, Pomme, Tomate, Orange Ananas

EAUX

Vittel 1l 6€

San pellegrino 50cl 3,50€ - 1l 6€

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