

RAPHAËL

AUTOMNE / HIVER 2025

CARTE

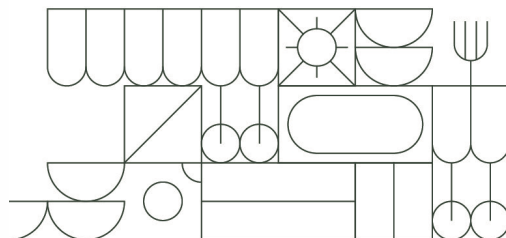
Carte élaborée par nos chefs, **Éric LESIOUX**, **Swan CHANTEUR** et leurs équipes

« La cuisine n'est jamais aussi bonne que lorsqu'elle est partagée »

7 quai François Mitterrand - 14000 Caen
www.le-raphael.fr



RAPHAËL



NOS FOURNISSEURS

Nos viandes sont fournies par LES ELEVEURS DE LA CHARENTONNE situés à GACÉ dans l'ORNE

Monsieur SALMON nous apporte les œufs bio d'EVRECY issus de sa ferme de BONNEMAISON

Nous achetons nos bulots à la famille BERTOT pêcheurs à PORT-BAIL-SUR-MER

Les poissons proviennent de chez BARFLEUR MAREE, mareyeur local à taille humaine

Élevées par Jean-Paul BLUZAT, nos huîtres proviennent de SAINT-VAAST-LA-HOUGUE

Notre pain est fourni par la boulangerie artisanale PAINTATI et PAINTATA située sur la Presqu'île.

Distributeur de fruits et légumes à COLOMBELLES depuis 1951, FOISSIER, nous livre les fruits et les légumes

Tout notre chocolat Grand Cru est issu de la Maison VALRHONA
Le Raphaël est membre du Cercle V

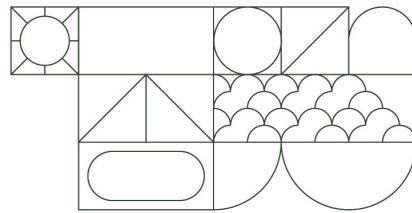
Tous nos plats et sauces sont cuisinés maison.

NOS ENTRÉES

Soupe à l'oignon du Raphaël	11 €
Gravlax de saumon, crème de poireaux et pommes	15 €
Ravioles de crabe aux agrumes et bouillon de légumes	16 €
Poêlée de champignons crémée sur son pain grillé	15 €



NOS FRUITS DE MER



Huîtres N°2 de Denneville par 6 15 €

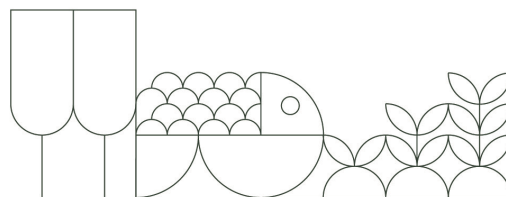
Huîtres N°2 de Denneville par 12 28 €

Assiette de bulots et crevettes 10 €

Planche du littoral 29 €

4 huîtres, 6 crevettes, 8 bulots, saumon fumé,
chiffonnade de haddock et pickles

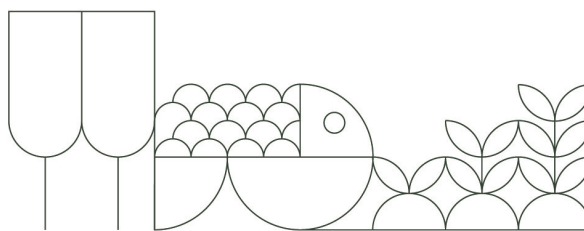
NOTRE MENU ENFANT



Goujonnettes de volaille ou steak haché, frites et 12 €
une boule de glace



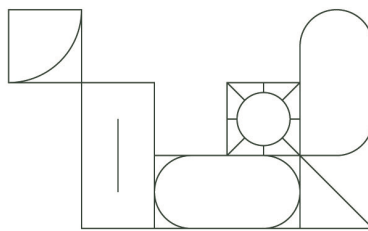
NOS PLATS



Bavette d'loyau (180g), frites fraîches, salade, sauce à la fourme d'Ambert ou sauce à l'échalote	24 €
Tigre qui pleure et riz vinaigré	24 €
Joue de bœuf confite, purée de pommes de terre	25 €
Tartare de bœuf (180g), frites fraîches et mesclun	21 €
Burger du Raphaël (180g), frites fraîches et salade Viande hachée, salade, cornichons, et sauce à la fourme d'Ambert	24 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, chou-fleur en 2 façons et sauce au vin blanc	26 €
Filet de bar rôti sur la peau, risotto de riz noir au parmesan et poireaux	24 €
✓ Poêlée de champignons shiitakes et pleurotes	21 €
Portion de frites fraîches supplémentaire	3 €
Assiette de frites fraîches	5 €
Sauce maison supplémentaire (fourme d'Ambert - échalote - mayonnaise)	2 €



NOS DESSERTS



Assiette de fromages Camembert d'Isigny, Pont-l'Evêque, Livarot, fourme d'Ambert et Tomme d'Isigny	11 €
Crème brûlée à la vanille	10 €
Cœur coulant chocolat grand cru Valrhona, crème anglaise vanille	11 €
Flan à la vanille	11 €
Bavarois aux agrumes	12 €
Forêt noire	13 €
Café gourmand (thé ou tisane +1€) 5 mignardises	11 €
Glaces & sorbets des glaciers normands (<i>supplément chantilly maison 1€</i>)	
1 boule	2,50€
2 boules	5€
3 boules	7€

Parfums des glaces et sorbets :

*Vanille, chocolat, caramel beurre salé, crème d'Isigny, noix de coco, fraise, framboise, pomme
cidrée, cerise griotte, citron et cassis*

