



LE RAFFINOIR



"Chers convives,

Dans notre sanctuaire culinaire, chaque plat est le fruit d'une passion infinie pour l'excellence. Chaque ingrédient est choisi avec soin, chaque technique est appliquée avec précision pour vous offrir une expérience gastronomique chic et pertinente. C'est avec une profonde fierté que je vous invite à découvrir notre cuisine où l'élégance rencontre la créativité, pour vous transporter au-delà des simples saveurs.

Avec gratitude,

Votre chef étoilé."

LE RAFFINOIR

... PETIT DÉJEUNER ...

Mathilde 22

Viennoiserie au choix, Jus d'orange, de pamplemousse ou de citron frais pressé, Boisson chaude accompagnée de 2 macarons ou 2 Eugénie

LePaéva 33

Viennoiserie au choix, pain perdu nappages au choix : sirop d'érable, caramel, chocolat ou fruits rouges. Jus d'orange, de pamplemousse ou de citron frais pressé Boisson chaude accompagnée de 2 macarons ou 2 Eugénie

..... VIENNOISERIES & CAKES

Pain au chocolat	3
Pain au chocolat pistache	4
Croissant aux noix	4
Chausson aux pommes	3
Palmier	3
Pot de confiture 28g	2
Pot de miel 30g	2
Cake à la part	7
<i>Marie-Antoinette, citron, cacao coco</i>	

... DOUCEURS ...

Crêpes au sucre, confiture ou chocolat	16
Gaufres, crème mi-montée vanille	16
Pancakes	16
Pain perdu *	14

*4 nappages au choix Sirop d'érable, caramel, chocolat ou fruits rouges **

LE RAFFINOIR

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Café Ville de Paris 100% Arabica Bio.
Un café élégant et authentique à l'image de Paris.

Espresso	6
Café Macchiato	6
Café Ladurée allongé	7
Double espresso	8
Cappuccino	8
Café viennois	9
Café crème	8

*À votre demande, le lait contenu dans nos boissons
peut être remplacé par du lait d'amande ou de soja.*

Chocolats & Latte

Chocolat chaud	10
Chocolat viennois	9
Café latte	10
Spanish latte	10
Cappuccino	10

Thés Classiques

Breakfast Tea	10
<i>Thés de Ceylan du Sri Lanka et d'Inde</i>	
Zayn	10
<i>Thé vert de Chine, fleurs de jasmin</i>	
Senchayamato	10
<i>Thé vert du Japon, notes végétales et iodées, notes de cassis</i>	

LE RAFFINOIR

BOISSONS FRAÎCHES

Eaux et Boissons gazeuses

Coca-Cola, Coca Zero 33cl	8
Perrier 33cl	7
Limonade 33cl	8
Evian 50cl	7
Evian 100cl	9
Eau microfiltrée 75cl	5
Eau plate ou gazeuse	10

Jus de fruits & Cocktails

Orange ou Pamplemousse pressé maison 20cl	9
Citron pressé maison 10cl	8
Jus et Nectar de fruits Alain Milliat 33cl <i>Ananas, pomme</i>	8
Ayabella <i>Frais, floral & acidulé un cocktail frais et élégant et accessible</i> <i>Fraise, citron, orgeat, ginger ale</i>	16
Le Doy <i>Un cocktail gourmand, sucré & légèrement acidulé</i> <i>Rhum ambré infusé au cumin, passion, crème de framboise, citron, lait de coco</i>	20
Noblesse Moderne <i>Floral, léger, légèrement acidulé un cocktail doux et pétillant</i> <i>Cap gin, Cordial de fleurs, Rosé vermouth soda, Citric</i>	22

LE RAFFINOIR

... LES SALADES ...

César <i>À la volaille rôtie et anchois marinés</i>	55
César <i>Aux Gambas grillées</i>	68
Vendôme <i>Salade frisée et moutarde pourpre, rémoulade de céleri, gravlax de saumon d'Isigny</i>	48
Vendôme <i>Servie avec une crème acidulée au caviar de France (10G)</i>	78
Farmacy <i>Mélange de pousses, avocat, baies de Goji, mélange de graines et vinaigrette betterave</i>	48
Rejane <i>Pommes de terre, betteraves aux condiments, riz soufflé, œufs et vinaigrette moutarde</i>	30

... LES ENTRÉES ...

Thon Rouge sauvage <i>Longe marinée grillée, spaghettis de radis verts et rouges, sésame doré et vinaigrette vanille</i>	48
Poireau et œuf de poule bio <i>Poireau confit, vinaigrette moutarde à l'estragon, œuf bio mayonnaise aux herbes et croûtons dorés</i>	36
Homard Bleu <i>Poché à la nage, légumes de saison, citron-bergamote et bouillon de homard au poivre de Madagascar</i>	115
Champignons des bois <i>Pommes de terre fumées croustillantes, œufs de caille et champignons en pickles, jus au café</i>	42
Avocat <i>Sur pain de campagne, coriandre, grenade, œuf poché bio Au tourteau</i>	38
Potimarron de notre potager <i>Soupe de potimarron truffée, éclats de châtaigne et pain grillé au thym frais</i>	42

LE RAFFINOIR

LES PLATS

Linguine	42
<i>Champignons de Paris, pousses d'épinards et truffes de saison</i>	
Le tournant	48
<i>Gambas rôties, bisque de homard, ail et piment</i>	
Sole	125
<i>Filets cuits meunière sur l'arrête, endives fondantes et beurre blanc aux agrumes</i>	
Saint Jacques	68
<i>Noix de Saint Jacques rôties, crémeux de poire au citron, riz vénéré aux champignons</i>	
Saint Pierre	88
<i>Cuit au plat, embeurrée de choux, vinaigrette d'orange à la coriandre et jus de volaille acidulé</i>	
Bœuf de race Normande	98
<i>Filet poêlé, purée de pommes de terre, compotée d'échalotes au poivre</i>	
Veau	78
<i>Côte de veau Viennoise, pommes de terre grenaille rôties, roquette, parmesan et sauce tartare</i>	
Volaille de Bresse	88
<i>Suprême rôti, déclinaison de salsifis et topinambour au beurre noisette, jus de volaille</i>	

Accompagnements

Purée de Pommes de Terre	18
Purée de pommes de terre truffée	42
Fricassée de champignons de saison	8
Fricassée de champignons de saison truffée	42
Pommes frites de patates douces	18



LE RAFFINOIR



.....

DESSERTS MAISON

.....

Cookie minute	26
<i>Praliné noix de pécan, fruits rouges, pour 2</i>	
Barre de chocolat marbré	34
<i>“Tout ce que l'on aime dans une barre chocolatée”</i>	
<i>Chocolat, biscuit croustillant, caramel coulant, pour 2</i>	
Assiette de fruits	29
<i>Sauce chocolat blanc et gingembre</i>	
Cheesecake façon baklava	15
<i>Pistaches, zestes d'orange</i>	
Assiette de fromages	14
<i>Assortiment de fromages</i>	
Salade de fruits	8
<i>Fruits frais</i>	
Choco beef	8
<i>Chocolat noisette</i>	
Entremets Madeleine citron	25
Ritz au lait marbré	25
Entremets macaron clementine	25
Poire chocolat	25
Mille-Feuille vanille	25