

RAPHAËL

PRINTEMPS 2025

CARTE

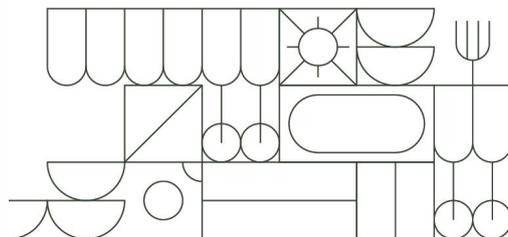
Carte élaborée par notre chef, **Éric LESIOUX** et ses équipes

« *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

Damien METAYER, pêcheur à OUISTREHAM, nous fournit la pêche du moment

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

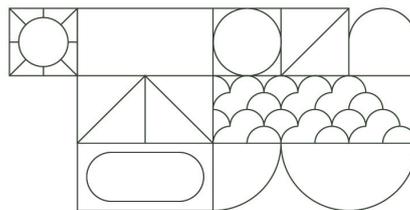
Tout notre chocolat Grand Cru est issu de la Maison VALRHONA
Le Raphaël est membre du Cercle V

NOS ENTRÉES

Œuf Bénédicte à notre façon	11 €
Gravlax de lieu noir et fruit de la passion	12 €
Ravioles aux poireaux et champignons, bouillon parfumé	12 €
Velouté de lentilles, arancini au Comté	11 €
Asperges, crème acidulée et chiffonnade de haddock	14 €
Salade nordique Salade romaine, saumon, crevettes, segments orange et carotte, sauce yaourt	12 € / 21 €



NOS FRUITS DE MER



Huîtres N°2 de Denneville par 6 13 €

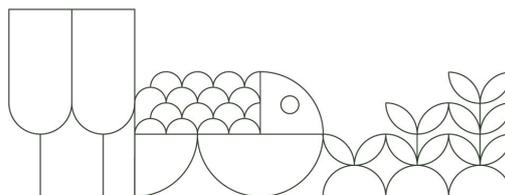
Huîtres N°2 de Denneville par 12 24 €

Assiette de bulots et crevettes 10 €

Planche du littoral 25 €

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

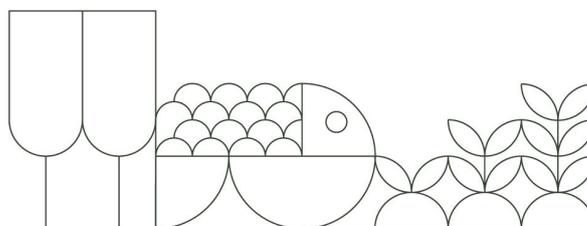
NOTRE MENU ENFANT



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



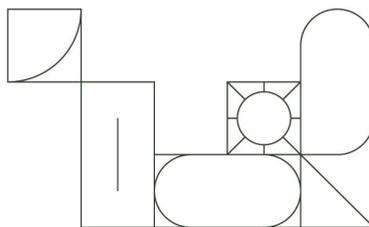
NOS PLATS



Bavette d'ailoyau (200g), frites, sauce au poivre ou sauce Chimichurri	22 €
Ballotine de volaille cuite à basse température, épinards et morilles sautées	25 €
Quasi de veau fumé, betteraves, mûres et artichauts	28 €
Tartare de bœuf, frites et sucrine grillée	21 €
Burger Raphaël , frites et salade Viande hachée, tomate, roquette, salade, sauce poivre doux	20 €
Cabillaud sauté, sauce beurre blanc, risotto de céleri et roquette	23 €
Filet de bar et poireaux grillés, sauce vierge et polenta	24 €
Duo d'asperges et poireaux rôtis, sauce vierge à l'artichaut et herbes fraîches	19 €



NOS DESSERTS



Assiette de fromages Camembert, Pont-l'Evêque, Livarot, chèvre, beurre demi-sel	10 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10 €
Cœur coulant chocolat grand cru Valrhona, glace vanille	11 €
Tarte tatin sur sablé	13 €
Pavlova fraises, rhubarbe	11 €
Biscuit moelleux pistache framboise	10 €
Café gourmand (thé ou tisane, +1€) mini fondant chocolat, mini crème brûlée, mini cake pistache, sablé, salade de fruits frais	11 €
Glaces & sorbets	
1 boule	2,50€
2 boules	5€
3 boules	7€

Parfums des glaces :

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, crème d'Isigny, noix de coco

Parfums des sorbets :

Fraise, framboise, pomme cidrée, cerise griotte, citron, cassis, verveine, citronnelle

