



Raffine

Viandes d'Exception
194 BIS RUE DE RIVOLI





ENTREES

F R O I D E S

TARTARE DE WAGYU

FILET DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF DE CAILLE, ÉCHALOTES, CÂPRES, CIBOULETTE, MOUTARDE, TABASCO
BEEF TENDERLOIN, QUAIL EGG YOLK, SHALLOTS, CAPERS, CHIVES, MUSTARD, TABASCO SAUCE

TATAKI DE WAGYU

CHUCK FLAP, TRUFFE, SAUCE PONZO, SÉSAME
CHUCK FLAP, TRUFFLE, PONZU SAUCE, SESAME

TACOS DE SAUMON

SAUMON, POIVRON, SESAME, HUILE D'OLIVE ET SÉSAME, OIGNON, CITRON VERT, SAUCE PONZO
PEPPER, SESAME, OLIVE OIL, SESAME OIL, ONION, LIME, PONZU SAUCE

STRACCIATELLA

CRÈME DE BURRATA ONCTUEUSE, ÉCLAT DE FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE
CREAMY BURRATA CREAM, BURSTING WITH MEDITERRANEAN FRESHNESS

SALADE FETA

POIVRON, OIGNON ROUGE, OLIVE, CONCOMBRE, FROMAGE FETA
PEPPER, RED ONION, OLIVE, CUCUMBER, FETA CHEESE

SPICY VEGAN TARTARE

TARTARE D'ORIENT, ROULÉ FAÇON SUSHI,
RELEVÉ D'ÉPICES TRADITIONNELLES ET D'HERBES FRAÎCHES
ORIENTAL TARTARE, ROLLED SUSHI STYLE, SEASONED WITH TRADITIONAL SPICES AND FRESH HERBS

CAVIAR BY RAFFINÉ

ROULEAU FEUILLETÉ AU GUACAMOLE, CAVIAR
EXQUISITE BLACK PEARLS, THE HOUSE SIGNATURE

LOBSTER BY RAFFINÉ

HOMARD, MAYONNAISE MAISON, CIBOULETTE, CITRON VERT
LOBSTER, HOMEMADE MAYONNAISE, CHIVES, LIME

Nous informons notre aimable clientèle que la commande d'un plat principal minimum par personne est obligatoire.
Please note that a minimum of one main course per person must be ordered.

Prix net TTC - Service inclus / Net price incl. VAT - service included





ENTREES

CHAUDES

LE BRIO LAMB

PAIN BRIOCHÉ, ÉPAULE D'AGNEAU EFFILOCHÉ, OIGNON
BRIOCHE BREAD, PULLED LAMB SHOULDER, ONION

ASSADO CHEDDAR

BŒUF EFFILOCHÉ, CHEDDAR, SAUCE BARBECUE MAISON
SHREDDED BEEF, CHEDDAR CHEESE, HOMEMADE BARBECUE SAUCE

WAGYU ON THE RICE

RIZ PARFUMÉ NAPPÉ DE WAGYU TENDRE ET JUTEUX
FRAGRANT RICE TOPPED WITH JUICY WAGYU

SAUTÉ DE CREVETTES

CREVETTES, AIL, PERSIL, BEURRE, PIMENTO
SHRIMPS, GARLIC, PERSIL, BUTTER, PIMENT

TACOS DE WAGYU

ASSADO, AVOCAT, PARMESAN
ASSADO, AVOCADO, PARMESAN CHEESE

BAO BUN

PAIN VAPEUR AÉRIEN GARNI D'UNE FARCE SAVOUREUSE
FLUFFY STEAMED BUN WITH A SAVORY FILLING

SPICY CHICKEN

BROCHETTES DE POULET, SAUCE TOMATE PIMENTÉE
CHICKEN SKEWERS, SPICY TOMATO SAUCE

TEMPURA

CREVETTES, CIBOULETTE, SAUCE SPICY
PRAWNS, CHIVES, SPICY SAUCE

WAGYU CHEESE

FILET DE BŒUF WAGYU, MOZZARELLA
WAGYU BEEF FILLET, MOZZARELLA CHEESE

LAMB BOMB

AGNEAU, YAHOURT, CIBOULETTE
LAMB, YOGHURT, CHIVES

SAINT-JACQUES

NOIX DORÉES AU BEURRE ET CIBOULETTE, FINESSE ET DOUCEUR MARINE
SCALLOPS SEARED IN BUTTER, CHIVES, REFINED AND DELICATE

Nous informons notre aimable clientèle que la commande d'un plat principal minimum par personne est obligatoire.
Please note that a minimum of one main course per person must be ordered.

Prix net TTC - Service inclus / Net price incl. VAT - service included





NOS VIANDES

WAGYU

WESTHOLME, AUSTRALIE

(GRADE 8 - 9 ; 9 +)

L'EXCELLENCE DU WAGYU AUSTRALIEN, ÉLEVÉ AVEC PASSION
DANS LES PÂTURES PRÉSERVÉES DU NORD DE L'Australie, POUR PRO-
DUIRE UNE VIANDE AU PERSILLAGE DE RENOM OFFRANT UNE SAVEUR
BEURRÉE, RICHE ET COMPLEXE.

*THE EXCELLENCE OF THE AUSTRALIAN WAGYU, REARED WITH PASSION IN THE
UNSPOILT PASTURES OF NORTHERN AUSTRALIA, TO PRODUCE MEAT
WITH RENOWNED MARBLING AND A BUTTERY, RICH, COMPLEX FLAVOUR.*

À PARTAGER

TO SHARE

TOMAHAWK +/- 1200G

UNE PIÈCE D'EXCEPTION AU PERSILLAGE INTENSE,
TENDRE ET FONDANTE, AUX SAVEURS PROFONDES ET BEURRÉES
IMPRESSIVE, JUICY RIB SERVED WHOLE FOR AN EXCEPTIONAL MOMENT

PORTERHOUSE +/- 800G

PIÈCE NOBLE ALLIANT FILET ET CONTRE-FILET, GRILLÉE À LA PERFECTION-
NOBLE CUT COMBINING TENDERLOIN AND STRIPLOIN, GRILLED TO PERFECTION

CÔTE DE BŒUF +/- 500G PRIME RIB

UNE PIÈCE GÉNÉREUSE À PARTAGER, TENDRE ET JUTEUSE,
AU PERSILLAGE RAFFINÉ ET AUX SAVEURS INTENSES
*A GENEROUS PIECE TO SHARE, TENDER AND JUICY, WITH REFINED MARBLING AND
INTENSE FLAVOURS*

FAUX - FILET (GRADE 9+) 500G SIRLOIN STEAK

COUPE GÉNÉREUSE, PERSILLÉE ET PLEINE DE CARACTÈRE
GENEROUS, MARBLED, FULL OF CHARACTER

ASSADO +/- 800G

TENDRES ET FONDANTES, LENTEMENT RÔTIES AU FOUR
À PARTAGER POUR UNE EXPÉRIENCE RICHE EN SAVEURS PROFONDES ET GOURMANDES
*TENDER AND MELT-IN-THE-MOUTH, SLOWLY ROASTED IN THE OVEN
SHARE THEM FOR AN EXPERIENCE RICH IN DEEP, INDULGENT FLAVOURS*

Nous informons notre aimable clientèle que la commande d'un plat principal minimum par personne est obligatoire.
Please note that a minimum of one main course per person must be ordered.

Prix net TTC - Service inclus / Net price incl. VAT - service included





NOIX D'ENTRECÔTE 250G RIBEYE CAP
PERSILLAGE FIN ET FONDANT, GRILLÉE À LA PERFECTION
FINE MARBLING, GRILLED WITH PRECISION

FAUX-FILET 250G SIRLOIN
COUPE TENDRE ET PARFUMÉE, SAVEUR AUTHENTIQUE DU WAGYU
TENDER AND AROMATIC, PURE WAGYU ESSENCE

FILET DE BŒUF 200G TENDERLOIN
TENDRESSE SUPRÊME ET FINESSE EN BOUCHE
SUPREME TENDERNESS, REFINED TASTE

BAVETTE 250G FLANKSTEACK
TEXTURE JUTEUSE ET CARACTÈRE AFFIRMÉ
JUICY TEXTURE, BOLD CHARACTER

NOS GARNITURES

ASPERGES
ASPERGES GRILLÉES AU PARMESAN, AMANDES
GRILLED ASPARGUS WITH PARMESAN, ALMONDS

FRITES MAISON
HOMEMADE FRENCH FRIES

CHAMPIGNONS
PLEUROTÉS SAUTÉES
SAUTEED OYSTER MUSHROOMS

HOUMOUS
PURÉE DE POIS CHICHE
HUMMUS

PURÉE
PURÉE DE POMMES DE TERRE
MASHED POTATOES

SUCRINE
POUSSE DE LAITUE ET AVOCAT
LITTLE GEM LETTUCE SALAD AND AVOCADO

*SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE ITALIENNE 12
**ITALIAN BLACK TRUFFLE SUPPLEMENT*

Nous informons notre aimable clientèle que la commande d'un plat principal minimum par personne est obligatoire.
Please note that a minimum of one main course per person must be ordered.

Prix net TTC - Service inclus / Net price incl. VAT - service included



BLACK ANGUS

AUSTRALIE / NOUVELLE-ZÉLANDE

LES ÉLEVEURS ONT REDOUBLÉ D'EFFORT POUR
FOURNIR UN PERSILLAGE SIMILAIRE À CELUI DU WAGYU,
TOUT EN GARDANT LE GOÛT UNIQUE DE LA RACE ANGUS.
UNE VIANDE PERSILLÉE, AU GOÛT SUBLIL DE NOISETTE.

*BREEDERS HAVE REDOUBLED THEIR EFFORTS TO PROVIDE MARBLING
SIMILAR TO THAT OF WAGYU, WHILE RETAINING THE UNIQUE TASTE OF THE ANGUS BREED.
MARBLED MEAT WITH A SUBLIL NUTTY FLAVOUR.*

ENTRECÔTE

250G RIBEYE STEAK

VIANDE GÉNÉREUSE, PERSILLÉE ET PLEINE DE SAVEURS
MARBLLED, GENEROUS, FULL OF FLAVOR

FILET DE BŒUF

200G BEEF FILET

DÉLICATESSE ET TENDRESSE INCOMPARABLE
UNPARALLELED DELICACY AND TENDERNESS

FILET-MIGNON & MOUTARDE

200G

DOUCEUR DE LA VIANDE RELEVÉE D'UNE POINTE ÉPICÉE
GENTLE FLAVOR WITH A SUBLIL SPICY NOTE OF MUSTARD

CÔTE DE BŒUF

250G PRIME RIB

PIÈCE GÉNÉREUSE ET SAVOUREUSE, RECONNUE POUR SA TENDRETÉ ET SON GOÛT RICHE
GENEROUS AND FLAVOURFUL CUT, RENOWNED FOR ITS TENDERNESS AND RICH FLAVOUR

AGNEAU

LAMB

FILET D'AGNEAU

250G LAMB TENDERLOIN

FINESSE ET SAVEUR SUBLILE, CUISSON PARFAITE
SUBLIL FLAVOR, COOKED TO PERFECTION

CARRÉ D'AGNEAU À PARTAGER

+/- 1000G

PIÈCE NOBLE ET FONDANTE, SERVIE ENTIÈRE
NOBLE CUT OF LAMB TO SHARE, SUCCULENT

NOS POISSONS

QUEUE DE HOMARD

LOBSTER TAIL

CHAIR FINE ET DÉLICATE, SERVIE AVEC ÉLÉGANCE
DELICATE, REFINED FLESH SERVED WITH ELEGANCE

SOLE MEUNIÈRE

250G

FILET DORÉ AU BEURRE, FRAÎCHEUR MARINE
GOLDEN BUTTER-FRIED FILLET, FRESH FROM THE SEA

Nous informons notre aimable clientèle que la commande d'un plat principal minimum par personne est obligatoire.
Please note that a minimum of one main course per person must be ordered.

Prix net TTC - Service inclus / Net price incl. VAT - service included





NOS DESSERTS

VÉRITABLE TIRAMISU

CRÈME MASCARPONE SOYEUSE, VANILLE DE MADAGASCAR,
CAFÉ INTENSE ET UNE TOUCHE D'AMANDE POUR LA GOURMANDISE
*SILKY MASCARPONE CREAM, MADAGASCAN VANILLA,
INTENSE COFFEE, WITH A DELICATE NOTE OF ALMOND*

LE « *h* » DE RAFFINÉ

CRAQUANT, CRÈME, PRALINÉ ET MOUSSE, LA PISTACHE DANS TOUTE SA SPLENDEUR
L'EXPRESSION MÊME DE NOTRE MAISON
*CRISP LAYERS, LIGHT CREAM, PRALINE AND MOUSSE
PISTACHIO IN ALL ITS SPLENDOR. THE PURE EXPRESSION OF OUR HOUSE*

PAIN PERDU

PAIN BRIOCHÉ DORÉ, GLACE ET SAUCE À LA VANILLE,
LE TOUT SUBLIMÉ PAR LE CROUSTILLANT D'UN NID D'ABEILLES
GOLDEN BRIOCHE, VANILLA ICE CREAM AND SAUCE, LIFTED BY THE CRUNCH OF HONEYCOMB

PISTACIA GELATO

CROUSTILLANT, GLACE ET PRALINÉ À LA PISTACHE,
PORTÉS PAR LA PROFONDEUR D'UNE PISTACHE TORRÉFIÉE
CRISP TEXTURES, PISTACHIO ICE CREAM AND PRALINE, DEEPENED BY ROASTED PISTACHIO

LES TROIS VISAGES

TROMPE-L'ŒIL DE SAISON
TROIS CRÉATIONS OÙ L'ILLUSION SUBLIME LA GOURMANDISE
*SEASONAL TROMPE-L'ŒIL
THREE CREATIONS WHERE ILLUSION REFINES INDULGENCE*

AU CHOIX

SELECTION OF

GRAINE DE CAFÉ
COFFEE BEAN

GOUSSE DE VANILLE
VANILLA POD

FRUITS DE SAISON
SEASONAL FRUITS



Nous informons notre aimable clientèle que la commande d'un plat principal minimum par personne est obligatoire.
Please note that a minimum of one main course per person must be ordered.

Prix net TTC - Service inclus / Net price incl. VAT - service included





R

