

Raffine

Viandes d'Exception
194 BIS RUE DE RIVOLI



h

ENTRÉES

FROIDES

TARTARE DE WAGYU - 32

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 - 36

Chuck flap, truffe, sauce ponzo, sésame
Chuck flap, truffle, ponzu sauce, sesame

TACOS DE SAUMON - 28

Saumon, poivron, sesame, huile d'olive et sésame, oignon, citron vert, sauce ponzo
Pepper, sesame, olive oil, sesame oil, onion, lime, ponzu sauce

STRACCIATELLA - 24

Crème de burrata onctueuse, éclat de fraîcheur méditerranéenne
Creamy burrata cream, bursting with mediterranean freshness

SALADE FETA - 22

Poivron, oignon rouge, olive, concombre, fromage feta
Pepper, red onion, olive, cucumber, feta cheese

AVOCADO ROLLS - 24

Guacamole, tomate confite, gingembre et piquillos
Guacamole, confit tomato, ginger and piquillo peppers

CAVIAR BY RAFFINÉ - 82

Rouleau feuilleté au guacamole, caviar
Exquisite black pearls, the house signature

LOBSTER ROLL BY RAFFINÉ - 36

Homard, mayonnaise maison, ciboulette, citron vert
Lobster, homemade mayonnaise, chives, lime

POULPE GRILLÉE - 42

Carpaccio de poulpe au Caviar
Octopus carpaccio with Caviar

ENTRÉES

CHAUDS

BRIO LAMB - 32

Pain brioché, épaule d'agneau effiloché, oignon
Brioche bread, pulled lamb shoulder, onion

ASSADO CHEDDAR - 32

Wagyu effiloché, cheddar, sauce barbecue maison
shredded Wagyu, cheddar cheese, homemade barbecue sauce

WAGYU ON THE RICE - 32

Riz parfumé nappé de wagyu tendre et juteux
Fragrant rice topped with juicy wagyu

SAUTÉ DE CREVETTES - 28

Crevettes, ail, persil, beurre, pimento
Shrimps, garlic, persil, butter, piment

TACOS DE WAGYU - 32

Ribs de Wagyu, avocat, parmesan
Wagyu ribs, avocado, parmesan cheese

BAO BUN - 32

Pain Bao, effiloché de Wagyu
Bao bun with pulled Wagyu beef

MY CHICKEN KFC - 26

Poulet croustillant
Crispy chicken

TEMPURA - 28

Crevettes, ciboulette, sauce pimentée
Prawns, chives, spicy sauce

WAGYU CHEESE - 32

Filet de bœuf wagyu, cheddar
Wagyu beef fillet, cheddar

SAINT-JACQUES - 42

Noix dorées au beurre et ciboulette, finesse et douceur marine
Scallops seared in butter, chives, refined and delicate

GYOZA DE WAGYU - 32

Gyoza, filet de wagyu
Wagyu fillet gyoza

NOS VIANDES

Le Chef recommande une cuisson saignante + ou saignante
The Chef recommends it served rare + or rare

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 produire 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.

NOIX D'ENTRECÔTE - 109

300g Ribeye Cap

Persillage fin et fondant, grillée à la perfection
Fine marbling, grilled with precision

FAUX-FILET - 107

300g Sirloin

Coupe tendre et parfumée, saveur authentique du wagyu
Tender and aromatic, pure wagyu essence

FILET DE BŒUF - 86

300g Tenderloin

Tendresse suprême et finesse en bouche
Supreme tenderness, refined taste

BAVETTE - 72

300g Flanksteack

Texture juteuse et caractère affirmé
Juicy texture, bold character

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

À partager To share

TOMAHAWK - 345

+/- 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 - 155

+/- 800g

Pièce noble alliant filet et contre-filet, grillée à la perfection
Noble cut combining tenderloin and striploin, grilled to perfection

CÔTE DE BŒUF - 185

+/- 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 - 195

(Grade 9+) 500g Sirloin Steak

Coupe généreuse, persillée et pleine de caractère
Generous, marbled, full of character

TRIO IMPÉRIAL DE WAGYU - 225

600g

Trois pièces d'exception réunissant l'extrême tendreté du filet de bœuf, les arômes beurrés du faux-filet et le caractère affirmé de la bavette
Three exceptional cuts combining the tenderness of fillet, the buttery richness of ribeye, and the bold flavour of flank steak

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 subtil 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 subtle nutty flavour.

ENTRECÔTE - 56

300g Ribeye Steak

Viande généreuse, persillée et pleine de saveurs
Marbled, generous, full of flavor

FILET DE BŒUF - 51

300g beef filet

Délicatesse et tendresse incomparable
Unparalleled delicacy and tenderness

FILET-MIGNON & MOUTARDE - 53

300g

Douceur de la viande relevée d'une pointe épicée
Gentle flavor with a subtle spicy note of mustard

CÔTE DE BŒUF - 58

300g 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 - 49

250g Lamb Tenderloin

Finesse et saveur subtile, cuisson parfaite
Subtle flavor, cooked to perfection

CARRÉ D'AGNEAU - 145

À partager

+/- 1000G

Pièce noble et fondante, servie entière
Noble cut of lamb to share, succulent

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 POISSONS

QUEUE DE HOMARD - 78

Lobster Tail

Chair fine et délicate, servie avec élégance
Delicate, refined flesh served with elegance

SOLE MEUNIÈRE - 69

250g

Filet doré au beurre, fraîcheur marine
Golden butter-fried fillet, fresh from the sea

NOS GARNITURES

Pleurotes sautées 11
Sauteed oyster mushrooms

Salicorne 14
Sea asparagus

Pimentos 11
Cherry peppers

Pousses d'épinard 12
Baby spinach leaves

8 Frites maison
Homemade french fries

9 Purée de pommes de terre
Mashed potatoes

12 Pousse de laitue & avocat
Little gem lettuce salad & 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

NOS CRÉATIONS SUCRÉES

L'INTENSE CHOCOLAT & AMANDE - 18

Mousse chocolat-amande, glace Jivara, caramel vanille,
praliné amande, croustillant cacao et biscuit sans gluten

*Chocolate-almond mousse, Jivara ice cream, vanilla caramel,
almond praline, cocoa crunch and gluten-free sponge*

LE CROQUANT D'ORÉE - 18

Cœur de banane au caramel salé d'érable, sablé aux
amandes, guimauve vanille et croustillant cacao-amande

*Banana with salted maple caramel, almond shortbread,
vanilla marshmallow and cocoa-almond crunch*

VANILLE PRALINÉ CROQUANT - 22

Crèmeux vanille ivoire, praliné caramel aux amandes,
glace vanille et croustillant amande-cacao

*Ivory vanilla cream, almond caramel praline, vanilla ice cream
and cocoa-almond crunch*

CRÉATION DU MOMENT - 18

Au fil des saisons, le chef imagine une création
unique inspirée des produits du moment
et de son inspiration du jour

*Through the seasons, the chef creates a unique dessert inspired
by the finest ingredients and the moment's inspiration*

PERLE NOIR - 24

Croustillant au sésame noir, cheesecake léger
sans cuisson, praliné sésame noir et cœur citron

*Black sesame sable, light no-bake cheesecake,
black sesame praline and lemon center*

LE « *h* » DE RAFFINÉ - 38

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*

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

