

DOMAINE
DE RABA



MY W I S H A R E x millésime



**ENVIES DE PARTAGE !**

mywishare s'invite à raba pour une grande première. Avec **mywishare** le partage est au cœur de l'expérience. Une carte composée de plats authentiques et régressifs à accompagner d'entrées et de desserts. Chaque instant est pensé pour être vécu à plusieurs autour de grandes tables conviviales et de saveurs généreuses. Que vous soyez deux ou trente, venez sans souci... Tout est fait maison et dans l'instant pour vous...

NOS ENTRÉES À PARTAGER prix/pers.**Soupe à l'oignon maison** 12€

Accompagnée de croûtons maison et gruyère râpé

Planche de charcuterie 12€

Jambon serrano 18 mois, coppa, chorizo ibérique, beurre de Bordeaux

Planche de poisson fumé maison *écho* 12€

Truite des nouvelles fermes, haddock, saumon label rouge d'Écosse, toast maison sauce cream cheese citronnée, aneth

Lobe de foie gras maison 15€

IGP sud-ouest, chutney du moment

NOS DESSERTS À PARTAGER prix/pers.**L'opéra** 10€

Biscuit joconde, ganache chocolat noire, crème au beurre café

Le Paris-Brest 10€

Chou garni mousseline au praliné, amande effilée

La tarte au citron meringuée 10€

Pâte sucrée, crème au citron, meringue italienne

Le crumble au fruit de saison 10€

Servi chaud, crème glacée à la vanille

NOS PLATS À PARTAGER prix/pers.**La pêche du jour** 25€

Poisson entier selon arrivage, sauce vierge
Un accompagnement au choix par personne

Côté de bœuf maturée 40€

Un accompagnement et une sauce au choix par personne

Pâtes alle vongole *écho* 25€

Linguine servies avec ses coques de l'atlantique

Couscous végétarien *écho* 25€

Servie avec semoule, bouillon, légumes traditionnels

NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT**Frites fraîches** 6€**Purée de pomme de terre maison** 6€**Légumes de saison** 6€**Salade mixte** 4€**SHARE OF THE MONTH**

25€ par personne

Chaque mois, notre **SHARE OF THE MONTH** célèbre un plat emblématique à partager. Ce mois-ci, cap sur la fondue, inspirée des saveurs authentiques des Alpes ! Parfaite pour réchauffer les soirées d'automne, cette fondue promet des moments gourmands et conviviaux.

LE CHEF
ANTHONY TAANE



NOS CRÉATIONS INDIVIDUELLES

Mon ami la citrouille 16cl 14€

Le cocktail préféré de Jack Skellington

Bouddha's tears 15cl 13€

Une touche de spiritualité

L'or de Saba 12cl 15€

Presque plus précieux que l'or

Tonka'line 12cl 13€

Sur les traces de l'expresso martini

NOS MOCKTAILS

Création par nos équipes de mixologues 9€

NOS CRÉATIONS À PARTAGER

pour 4 personnes, ou plus

Le thé interdit 50€

Rituel ancestral autour
des épices 10€ (pers. sup.)

Lady Marmelade 50€

Voyage autour des agrumes 10€ (pers. sup.)

Le Grasshopper 45€

Inventé dans la ville de Milwaukee 10€ (pers. sup.)

Green Ray 45€

Le célèbre rayon vert, de Mr Gibbs 10€ (pers. sup.)

NOS MAGNUMS

BLANCS

Marsanne, Domaine Louis Chèze, 2022 100€

Bordeaux, Clos des Lunes d'Argent, 2022 110€

Côtes de Provence, Minuty Prestige, 2023 120€

ROUGES

Syrahvissante, Domaine Louis Chèze, 2022 100€

Rioja, Senorio de las Vinas Crianza, 2019 120€

Saint-Émilion Grand Cru, Château Piganneau, 2021 130€

ROSÉ

Côtes de Provence, M de Minuty, 2023 100€



NOS APÉRITIFS

	7 cl
Vermouth dolin blanc ou rouge	8€
Lillet blanc rouge ou rosé	7€
Porto sanderman	7€
Ricard	(2 cl) 4€

NOS GINS TONIC

	4 cl
Gin tonic avec tonic london essence	
L'acrobate	12€
Hendrik's	14€
Mare capri	15€

NOS WHISKIES

	4 cl
Monkey shoulder	11€
Bellevoie bleu	12€
Bellevoie blanc finition sauternes	14€
Bourbon woodford reserve	15€
Bellevoie noir tourbé	18€

NOS RHUMS

	4 cl
Embargo blanc	10€
HSE élevé sous bois	12€
Embargo esplendido	14€
El passador del oro xo	16€

NOS COGNACS

	4 cl
Rémy martin vsop	16€
Rémy martin 1738	20€
Armagnac laubade 1998	25€

NOS LIQUEURS ET DIGESTIFS

	6 cl
Génépi	8€
Get 27/31	8€
Bailey's	8€
La mentheuse	9€
La pulpeuse	9€
Amaretto adriatico	10€
Chartreuse verte ou jaune	(4 cl) 14€
Thoreau	(4 cl) 14€

NOS BIÈRES ET CIDRES

Bière pression du moment	(25 cl) 5€
	(50 cl) 10€
À la bouteille :	
Bière ipa bio mascaret	(33 cl) 7€
Bière blanche bio mascaret	(33 cl) 7€
Cidre brut bio sassy «l'inimitable»	(33 cl) 7€
Poiré sassy «le vertueux»	(33 cl) 7€

NOS SOFTS

Accompagnement soft	3€
Coca cola, coca zéro	(33 cl) 5€
Limonade artisanale	(25 cl) 5€
London essence	(20 cl) 5€
Tonic, ginger beer, ginger ale, soda ananas rôti, soda pêche jasmin, soda pamplemousse rose	
Orangina	(25 cl) 5€
Ice tea pêche bio meneau	(25 cl) 5€
Perrier	(33 cl) 5€
Abatilles plate ou pétillante	(75 cl) 6€
Jus de fruit bio meneau	(33 cl) 6€

LE CHAUD

Espresso	4€
Double espresso	5€
Allongé	4€
Décaféiné	4€
Noisette	4€
Café crème	5€
Chocolat chaud	5€
Cappuccino	5€
Thé & infusion mariage frères	5€
Thé signature impérial raba blanc	6€
Thé signature impérial raba blanc - boîte	35€