

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€