

# Le Raphaël

Deux fois récompensé par la Table d'Or des Laurentides  
Grand prix du Tourisme Québécois 2002 et 2005



Critique 2010 guide resto ★ ★ ★

Critique 2011 guide resto ★ ★ ★ ★

En bordure de la route 117, Le Raphaël doit son nom au chef qui a repris avec brio il y a quelques années les rênes du restaurant de ses parents. On aime bien l'accent particulier de la cuisine bistro d'inspiration française qu'il y prépare: délicats et savoureux carpaccio de bœuf et tartares de bœuf, wapiti ou saumon. Les moules à volonté se déclinent en 15 sortes qu'on peut accompagner de bières choisies. La carte offre des classiques (filet de bœuf, ris de veau, carré d'agneau...), mais aussi des plats surprenants et très réussis, comme cette «montgolfière danoise» (casserole de fruits de mer sous pâte feuilletée) copieuse et goûteuse ou une pissaladière au saumon! Les accompagnements de légumes sont variés et généreux, de même que les desserts: pouding chômeur bien québécois, tarte Tatin ou fondant au bon chocolat. Service rapide en prime!



Cuisine fine  
et conviviale...

Le Raphaël est la preuve que l'on peut faire une cuisine raffinée, subtile et inventive sans se prendre néanmoins au sérieux. Située à Prévost, dans les Laurentides, entre Saint-Sauveur et Saint-Jérôme, cette table d'exception propose une cuisine européenne riche, mais accessible.



## ON Y MANGE :

Tartare, carpaccio, ris de veau, fruits de mer, poissons, moules, langoustine, carré d'agneau, filet mignon, gibier selon le marché foie gras maison, canard, veau, ainsi que nos desserts maison.

**\*Réservez tôt pour le temps des Fêtes !  
Menu personnalisé en table d'hôte.  
Salles privées, certificats cadeaux.  
Ouvert le 24, 25, 31, décembre et le 1er janvier.**



## Les mercredis au menu

Venez déguster nos fameuses MOULES À VOLONTÉ et ses 15 CHOIX DE SAUCES, accompagnées de frites maison et d'une BIÈRE GRATUITE offerte par la maison!

**Choix de sauces :** • marinière • italienne • gaspésienne • poulette • madagascar • indienne • diablo • tomate etharissa • roquefort • pernod • crème et basilic • saumon fumé • dijonnaise fumé • dijonnaise • ail • florentine.

**Nos moules sont à volonté en tout temps sauf le samedi soir**, elles sont disponibles en table d'hôte en portion plus généreuse pour combler les bonnes fourchettes! **Réservation obligatoire pour le spécial de moules du mercredi soir** - Pour conserver notre qualité de fraîcheur, nous commandons nos moules en fonction du nombre de réservations.

**19.75\$**

## Les Jeudis au menu

L'assiette  
LE TOUT DU CRU

### 5 CHOIX DANS UNE MÊME ASSIETTE

- Tartare ,Surf & Turf
- Tartare de bison façon asiatique
- Tartare à l'italienne
- Tartare de saumon
- Carpaccio de bœuf
- Frites maison

**22.50\$**

## Maintenant,

venez vous délecter,  
car c'est notre

**Festival  
du gibier**  
**Bison, Autruche,  
Cerf, Sanglier,  
Wapiti, Faisan  
Lapin.**

3053, boul. du Curé-Labelle, Prévost • 450-224-4870 • [www.leraphael.com](http://www.leraphael.com)