



Le Rafiot

CAFÉ | BAR | RESTAURANT

SOFTS

<i>Coca-Cola</i> (33cl)	3,7€	Jus de fruits (Au verre - 30cl)	3,6€
Coca Cola, Light, Zéro		Pomme, Tomate, Fraise, Framboise, Abricot, Ananas, Banane, Mangue	
FANTA (33cl)	3,7€	Sirop à l'eau (30cl)	2,7€
<i>Sprite</i> (33cl)	3,7€	Menthe, Grenadine, Fraise, Kiwi, Pêche, Orgeat, Pamplemousse, Citron, Cerise, Passion, Violette, Cassis, Banane.	
fuzetea (25cl)	3,7€	Évian (50cl)	3,8€
Schweppes (25cl)	3,7€	San Pellegrino (50cl)	3,8€
Tonic, Agrumes		Perrier (33cl)	3,9€
Orangina (25cl)	3,7€	Red Bull (25cl)	5€
Limonade (Au verre - 30cl)	2,9€		
Diabolo (30cl)	3€		
		Supplément sirop	0,2€

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL	BOUTEILLES	
Fischer Tradition	3,6€	7€	Corona (33cl)	5,5€
Edelweiss	3,8€	7,4€	Desperados (33cl)	5,5€
Bière du mois	3,8€	7,4€	Cubanisto (33cl)	5,5€
Lagunitas IPA	4€	7,8€	SkØll (33cl)	5,5€
Picon	3,8€	7,4€	Kriek (25cl)	5,5€
Panaché, Monaco	3,2€	6,2€	Pelforth brune (33cl)	5,5€
			Erdinger Heffe Weissen (50cl)	6€
			Delirium Tremens (33cl)	6€
			3 Monts (75cl)	11€
			Heineken 0% (33cl)	4,5€
			Sans alcool	
Supplément sirop		0,2€		

APÉRITIFS & LIQUEURS

Pastis 51 (2cl)	3,5€	Malibu (4cl)	6,8€
Pastis 51 Piscine (4cl)	5,8€	Cointreau (4cl)	6,8€
Kir Alsacien (12cl) Cassis, Mûre, Pêche	5€	Get 27 / 31 (4cl)	6,8€
Porto (4cl)	5,8€	Martini (4cl) Blanc, Rouge, Rosé	5,8€
Baileys (4cl)	6,8€	Campari (4cl)	5,8€
Soho (4cl)	6,8€		
		Supplément jus et soft	0,5€

COCKTAILS

CLASSIQUES	Mojito (30cl) 8,8€ Rhum Havana Club Especial (5cl), citron vert, menthe, sucre de canne, soda
	Caïpirinha (20cl) 8,8€ Cachaça (5cl), citron vert, sucre de canne
	Pina Colada (30cl) 8,8€ Rhum Havana Club 3ans (5cl), coco, ananas
	Tequila Sunrise (30cl) 8,8€ Tequila (5cl), jus d'orange, sirop de grenadine
	Gin Tonic au concombre (30cl) 8,8€ Gin (5cl), tonic, citron vert, concombre, poivre noir
	Mojito Royal (30cl) 11,5€ Rhum Havana Club 3 ans (5cl), Champagne (5cl), citron vert, menthe, sucre de canne
	Long Island Ice Tea (50cl) 15€ Tequila (2cl), Vodka (2cl), Gin (2cl), Rhum Havana Club 3 ans (2cl), Triple Sec (2cl), citron
Spritz (12,5cl) 8,2€	
CRÉATIONS	Le Rafiot (30cl) 8,8€ Rhum Havana Club 3 ans (2,5cl), Rhum Havana Club Especial (2,5cl), nectar d'ananas et jus d'orange
	Alésia (30cl) 8,8€ Soho (2cl), Vodka (4cl), nectar d'abricot, jus d'orange, grenadine
	L'Équipage (30cl) 8,8€ Rhum Havana Club 3ans (5cl), jus d'ananas, banane, mangue, sirop de fruits de la passion
COCKTAILS CHAUDS	Café Alsacien 8,8€ Expresso, chantilly et au choix : Mirabelle (4cl), Poire Williams (4cl), Marc de Gewürztraminer (4cl)
	Irish Café 8,8€ Whisky (5cl), expresso, chantilly
SANS ALCOOL	Smoothies (30cl) 6,8€ Cocktail de fruits frais
	Escaline (30cl) 5,8€ Nectar de mangue, banane, abricot
	Vague (30cl) 5,8€ Nectar d'ananas, mangue, abricot, sirop d'orgeat
	Virgin Mojito (30cl) 5,8€ Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

COUPES		BOUTEILLES	
Coupe Mumm CR (10cl)	9€	Mumm CR (75cl)	85€
Coupe Mumm Rosé CR (10cl)	9,5€	Mumm Rosé CR (75cl)	95€
Piscine Mumm CR (15cl)	15€	Veuve Clicquot (75cl)	100€
Crémant ICE rosé (12cl) Arthur Metz	5,8€	Magnum Mumm (150cl)	150€
Crémant Wolfberger (12cl)	5,8€	Crémant ICE rosé (75cl) Arthur Metz	35€
		Crémant Wolfberger (75cl)	35€

PRIX NETS TTC

WHISKY 4CL

BLEND	Ballantine's	7,5€
	Chivas 12 ans	9€
IRISH	Jameson	7,5€
	Bushmills Black Bush	8€
BOURBON & TENNESSEE	Jack Daniel's	8€
	Jack Daniel's Honey	8€
	Jack Daniel's Fire	8€
	Jack Daniel's Rye	8€
	Jack Daniel's Gentleman Jack	9€
SINGLE MALT & PURE MALT	Glenfiddich 12 ans	9€
	Cardhu 12 ans	9€
	Johnnie Walker Black label	9€
	Knockando 12 ans	9€
	Talisker 10 ans	10€
	Lagavulin 16 ans	11€
	Aberlour 18 ans	12€

GIN 4CL

Gin Seagram's	7,5€
Bombay Sapphire	8€
Hendrick's	9€

RHUM 4CL

Havana Club 3 ans	7,5€
Havana Club Especial	8€
Captain Morgan	8€
Havana Club 7 ans	9€
Diplomatico	9€
Zacapa 23 ans	11€

VODKA 4CL

Wyborowa	7,5€
Zubrowka	8€
Wyborowa Exquisite	9€
Greygoose	10€

TEQUILA 4CL

El Jimador	7,5€
Patron Sylver	10€

CAFÉTERIA

Espresso (jusqu'à 21h hors repas)	2€	Latte Macchiato nature	4,8€
Grand Café	3,6€	Espresso, lait chaud, mousse de lait	
Double Espresso	3,9€	Supplément sirop au choix :	0,2€
Cappuccino	4€	Caramel, Cannelle, Noisette	
Espresso, mousse de lait, cacao		Chocolat Chaud	3,7€
Café Viennois	4€	Chocolat Viennois	4€
Café Frappé nature	5,8€	Chocolat Frappé	5,8€
Supplément sirop au choix :	0,2€	Thé	3,3€
Caramel, Cannelle, Noisette		Noir Darjeeling, Vert Jasmin, Noir Fruits Rouges,	
		Vert Menthe Touareg, Vert Gunpowder, Noir Goût Russe	
		Infusion	3,3€
		Camomille, Verveine Menthe, Tilleul, Verveine	
Supplément lait	0,2€	Supplément chantilly	0,5€

EN PÉRIODE ESTIVALE LES BOISSONS CHAUDES SONT SERVIES JUSQU'À 23H00

DIGESTIFS

Cognac VSOP (4cl)	6,8€	Mirabelle (4cl)	7€
Cognac XO (4cl)	11€	Poire Williams (4cl)	7€
Armagnac (4cl)	7€	Marc de Gewürztraminer (4cl)	7€
Framboise (4cl)	7€		

PRIX NETS TTC

VINS BLANCS

VERRE 25CL 50CL 75CL

		4,6€	8,7€	17€	25€
D'ALSACE	Riesling AOC Wolfberger Signature Sec et élégant, des arômes de fruits frais et d'agrumes. Une bouche fraîche et racée et une belle présence fruitée à la fin.				
	Muscat BIO AOC Maurice Schœch Un vin fruité et aromatique. On goûte le raisin au nez et en bouche.	5€	9,5€	18€	26€
	Pinot gris BIO AOC Albert Seltz Réserve Un nez fruité avec des arômes de mirabelles mûres et de coing frais. En bouche le vin est fin, tendre avec une belle fraîcheur.	5,5€	10€	19€	28€
	Gewürztraminer AOC Joseph Cattin Visuel jaune or, nez puissant et complexe, en bouche il est riche en arômes de fruits, de fleurs roses et d'épices. Ce vin est corsé, bien charpenté avec de l'ampleur.	5,5€	10€	19€	28€
ET D'AILLEURS	Chardonney Naturalys BIO IGP Pays D'Oc Robe jaune vif, elle demeure onctueuse en bouche avec des notes de vanille et de fruits exotique et une bonne longueur sur la finale.	4,8€	9€	17€	25€
	XVIII St Luc IGP Côte de Gascogne Belle couleur paille, ce vin moelleux est gourmand et finement acidulé avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La finale est harmonieuse et croustillante.	4,8€	9€	17€	25€
	Moscato d'Asti DOCG Italie Vin pétillant de couleur jaune foncé aux notes d'agrumes et de fleur d'oranger, frais et équilibré.	4,8€	9€	17€	25€

VINS ROSÉS

VERRE 25CL 50CL 75CL

Rosé Pamplemousse Boisson aromatisée à base de vin.	4€	7,5€	14€	21€
Gourmandise IGP Méditerranée De couleur rose, ce vin facile à boire est frais, léger et acidulé, avec des arômes de fruits rouges et blanc.	4,3€	8€	15€	23€
Gris Blanc IGP Pays d'Oc Ce rosé est unique, sa couleur est rose très pâle et cristalline. Avec des arômes de petits fruits rouges et un léger perlant en bouche qui lui donne toute sa fraîcheur. Élégante, la finale est fraîche et minérale.	4,6€	8,7€	17€	25€
Teres Antique 150CL IGP Méditerranée Nez intense, tout en finesse, sur les fruits frais et agrumes. Vivacité et souplesse en bouche avec une finale citronnée. Très harmonieux et agréable.	Magnum 150CL			45€

VINS ROUGES

VERRE 25CL 50CL 75CL

FRANCE	Merlot Naturalys BIO IGP Pays d'Oc Robe rouge profond, avec des arômes de cassis, de fraise des bois et de sous-bois, ce vin est souple et aromatique en bouche avec une structure lisse et élégante et des tanins doux.	4,5€	8,5€	16€	24€
	CJVT Plan de Dieu AOP Côtes du Rhône Villages Couleur rouge grenat, des arômes de fruits noirs et d'épices, soyeuse en bouche avec une bonne structure et une longueur persistante.	4,5€	8,5€	16€	24€
	Fitou Languedoc-Roussillon Couleur rouge dense et concentré, des arômes complexes de fruits rouges, puissant en bouche avec des notes de fruits très mûrs, de cuir et de garrigue.	4,8€	9€	17€	25€
	Château Malbec AOP Bordeaux Puissant et intense au nez, ce vin riche en bouche présente des arômes de fruits noirs et une trame tannique très élégante. La finale est longue et racée.	4,8€	9€	17€	25€
	Château Des Hautes Ribes AOP Vacqueyras Ce vin authentique et équilibré offre une palette aromatique riche avec des notes prononcées de fruits noirs bien mûrs et d'épices.	5€	9,5€	18€	26€
ITALIE	Montepulciano D'Abruzzo DOC Valle d'Oro Couleur rouge rubis, des arômes de fruits rouges, de cerise et d'épices, ce vin est savoureux en bouche, mi-corsé et légèrement tannique.	4,5€	8,5€	16€	24€

CÔTÉ CUISINE

SALADES

Tomate mozzarella, basilic	7,5€
Tomate mozzarella, anchois, basilic	9€
Végétarienne	8€
César	11,5€

TARTES FLAMBÉES

Traditionnelle	7,5€
Crème, oignon, lardon	
Gratinée	8€
Crème, oignon, lardon, gruyère	
Forestière	8€
Crème, oignon, lardon, champignon	
Forestière Gratinée	8,5€
Crème, oignon, lardon, champignon, gruyère	
Chèvre	8€
Crème, oignon, lardon, fromage de chèvre frais	
Munster	9€
Crème, oignon, lardon, munster	

CHARCUTERIES & FROMAGES

Planchette de charcuterie Varie selon nos sélections	9,5€	Comté affiné 24 mois AOP	5,5€
Plateau de fromage	9,5€	Pure brebis au lait cru AOP	5,5€
Planchette de charcuterie & fromage	12,5€	Munster Géromé AOP	5€
		Brie de Meaux AOP Affiné 7 semaines	5€

DESSERTS

Melleux au chocolat	4€
Tiramisu	5,5€
Tarte flambée pomme cannelle	8,4€
Tarte flambée banane chocolat	8,4€



FAITES UNE PAUSE GOURMANDE SUR LE QUAI !

Pour découvrir le reste de notre carte
avec nos **plats chauds**, nos **burgers**
et nos **suggestions**, vous pouvez aussi vous rendre
dans notre Bar-Restaurant *LA CALE DU RAFIOT*,
avec **vue au ras de l'eau** !

Le Rafiot



TERRASSE | BAR | FOOD | CLUBBING

15A QUAI DES PÊCHEURS | 67000 STRASBOURG

03 88 36 36 16 | www.rafiot.net | Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux:  