

## PLAT DU JOUR

8,70 €

Chaque jour une spécialité de nos cuisinières à découvrir sur l'ardoise !

## BOWL MAM'AYOKA

9,5 €

**Au choix :**

- Poulet mariné
- Boulettes véganes

*Servi avec riz rouge, purée de patate douce, légumes du jour, salade et sauces maison*

## CEVICHE DE CARLA

12 €

Poisson du jour mariné au citron

*Servi comme en Equateur avec riz et chips de plantain*

## DESSERTS MAISON

3 €

Muffin aux agrumes, cookie, moelleux au chocolat et gingembre confits, et autres douceurs...

## NOS SNACKS À PARTAGER

### Planche de charcuterie

Assortiment de coppa, chorizo, saucisson, jambon cru et rillettes de canard

*Servi avec un beurre pimenté et confiture de figue*

11 €

### Tartinades au choix selon les jours

- Houmous nature pois chiche et sésame !
- Houmous petit pois et menthe
- Omek houria de Madjda

*(Mousseline de carottes à l'harissa et au coriandre)*

4 €

### La crème d'avocat de Carla

5 €

## LE WEEK-END VENEZ DÉCOUVRIR...

### LE TIEP

**Servi le samedi et le dimanche**

12 €

Du tiep bou dien (poisson) au tiep bou yapp (boeuf) en passant par le tiep bou guinar (poulet), nous vous proposons un tiep différent tous les week-ends

## LE BRUNCH DE MAM'AYOKA

**Servi le dimanche de 12h à 16h**

15 €

· Oeuf bio sous toutes ses formes : au plat, en omelette ou "oeuf fayonnaise"

- Crudités et légumes du jour
- Assortiment de tartinades

2 desserts du jour au choix (pain perdu, fruits frais, gâteaux,...)

Mam'Ayoka est une coopérative créée en 2015 avec un collectif d'habitants des 19ème et 18ème arrondissements de Paris.

Notre motivation est de recruter des femmes éloignées de l'emploi pour valoriser leurs talents de cuisinière et proposer leurs plats à des clients qui habitent ou travaillent sur le même territoire et ainsi promouvoir la mixité culturelle.



Nous offrons le plaisir de manger des produits frais et variés, tous nos plats étant cuisinés comme à la maison pour répondre aux enjeux actuels d'une alimentation saine et équilibrée.



## Bière

### PRESSION

**La Capitale** 4,9°

Blonde, légère et rafraichissante

**Petite Couronne** 5,4° IPA

IPA, artisanale brassée à Gennevilliers (92) amère et agréablement gourmande

**Monaco, panaché**

### BOUTEILLE

**Petite Couronne** blanche 4,5°

Blanche, artisanale brassée à Gennevilliers (92) pétillante et légèrement acidulée

### SANS ALCOOL

**Erdinger** 0,0°

Douce et rafraichissante, avec une pointe d'amertume

## Cidre

**Sassy** - L'Angélique BIO 4°

Douceur et notes subtiles de fruits issues de 5 variétés de pommes Normandes. 100% biologique !

## Vin

### ROUGE

**Bordeaux AOC** - Comte des clos un vin souple dans un style « Bordeaux moderne »

**Pinot noir IGP** - Maison Castel attaque fruitée et fraîche, texture soyeuse, notes de cerises, de framboises sauvages et d'épices

### BLANC

**Chardonnay IGP OC** - Maison Castel un vin onctueux et long en bouche, aux arômes de fruits exotiques

**Sauvignon AOC** - Le Coude Blanc vif, frais et minéral sur les agrumes

### ROSÉ

**Un air de gris** - IGP OC saveurs fruitées et florales avec de fines notes d'épices

**Domaine Saint-Loup** - Var IGP bouquet fruité et frais sur des notes d'agrumes

### CHAMPAGNE & PROSECCO

**Riccadonna BIO**

fruité aux arômes de pomme, de pêche, de citron et de fleur de sureau

**Dehu brut** - AOC Champagne

bulles finement fruitées qui offrent une belle fraîcheur

25cl 3€  
50cl 5€

4,5€ 7€

3,5€ 6€

33cl 6€

50cl 6€

33cl 6€

16cl 3,5€  
 75cl 19€

5€ 25€

4,5€ 24€

5€ 25€

4€ 21€

5€ 25€

6€ 30€

45€

## Cocktail

**Aperol spritz**

prosecco Riccadonna BIO, Aperol, Perrier, orange

**Dolin/Campari spritz**

prosecco Riccadonna BIO, vermouth Dolin/ Campari, Perrier, Orange

**Pimm's spritz**

prosecco Riccadonna BIO, Pimm's, limonade La Délicieuse BIO, concombre, menthe

**Hugo**

prosecco Riccadonna BIO, sirop de fleur de sureau, Perrier, citron jaune et menthe

**Moscow Mule**

vodka Renaissance, ginger beer La French BIO, jus de citron vert, concombre, menthe fraîche

**Jamaïcain Mule**

rhum Embargo extra brun, ginger beer La French BIO, citron vert pressé

**Jager Mule**

Jägermeister, ginger beer La French BIO, citron vert pressé

**Planteur (punch) maison**

rhum Embargo extra brun & anejo, jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de vanille, citron vert, orange

### SANS ALCOOL

**Shake fruit maison**

Un mix de saveur selon l'humeur de la team !

**Venezio spritz**

le plaisir d'un « Aperitivo Italiano » sans alcool !

33cl

7€

7€

7€

7€

33cl

8€

8€

8€

25cl 1L

6€ 25€

33cl

5€

6€

## Spiritueux

gin **Bombay Dry**

vodka **Renaissance**

rhum **Embargo extra brun**

tequila **Diego & Maria**

whisky **Lefort**

**Jägermeister**

2cl shot 4cl + soft/ tonic 4cl + Mate/ Redbull

4€

8€

9€

## Apéritifs & Digestifs

**Ricard** 3cl 3,5€

**Get27** 2cl 5€

**Kir** 5€  
cassis, pêche



UN LIEU DE QUARTIER CONVIVIAL AUTOUR DE LA CULTURE, DE LA MODE CIRCULAIRE ET DE L'ALIMENTATION RESPONSABLE PAR LE COLLECTIF AU FIL DU RAIL

## Soft

### FAIT MAISON

<b>Bissap</b> infusion fleur d'hibiscus et sucre de canne bio	25cl 3,5€
<b>Citronnade</b> jus de citron, fleur d'oranger et sucre de canne bio	3,5€
<b>Jus de gingembre</b> gingembre citron sucre de cannes	3,5€

### JUS, SODAS & TONIC

<b>Jus de fruit Caraïbos</b> 25cl	3€
ananas, citron vert, cranberry, orange, pomme	
<b>Soda Fritz</b> 33cl	4,5€
Kola, Kola sans sucre, Limo-Citron, Pomme BIO, Rhubarbe BIO	
<b>La French bio</b> 25cl	3,5€
ginger beer, tonic	
<b>Limonade La Délicieuse BIO</b> 275cl	3€
Limonade artisanale BIO rafraîchissante, à l'arôme naturel de citron	
<b>Diabolo sirop</b> 25cl	3,5€
limonade BIO La Délicieuse, sirop menthe, grenadine ou pêche	
<b>Coca-cola</b> 33cl	3€

### MATÉ, INFUSION & THÉ GLACÉ

<b>Maté Maté</b> 33cl	5€
boisson énergisante naturelle à base de yerba maté (Paraguay)	
<b>Kombucha BIO - Archipel</b> 33cl	5€
infusion rafraichissante de thé noir Kihira du Rwanda	
<b>Symples, infusion glacée BIO</b> 33cl	5€



**Détoxifiante,**  
Stevia, Carotte,  
Pomme, Sureau,  
Sauge, Citron



**Energisante**  
Citron, Mirabelle,  
Romarin, Thym,  
Menthe Poivrée



**Relaxante**  
Cerise, Myrtille,  
Verveine, Cassis,  
Camomille, Lavande

INFUSIONS ARTISANALES FRANÇAISES BIO, COMPOSÉES D'INGRÉDIENTS MÉTICULEUSEMENT SÉLECTIONNÉS, PRÉVILÉGIANT LES PETITS PRODUCTEURS LOCAUX ET L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## Boisson chaude

<b>Expresso, allongé, décaféiné</b>	1,5€
<b>Noisette</b>	1,8€
<b>Double expresso</b>	3€
<b>Café crème</b>	3€
<b>Capuccino</b>	4€
<b>Latte</b>	4€
<b>Chocolat chaud</b>	4€
<b>Thé bio La Route des Comptoirs</b> vert jasmin, casba menthe, fruits rouges, citron-citron vert	4€
<b>Thé à la menthe</b>	3€

### EAUX

<b>Sirop à l'eau</b> 25cl	1€
menthe, pêche, grenadine	
<b>Perrier</b> 33cl / <b>Evian</b> 50cl	3,5€
<b>Perrier fine bulle</b> 1L	5€

OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE  
MIDI, APRÈS-MIDI, SOIRÉE  
ENTRÉE GRATUITE

SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ  
& LA PROGRAMMATION  
DU TLM AU FIL DU RAIL

insta : @tlm\_aufildurail  
facebook : @AuFilDuRail

PRIX NET SERVICE COMPRIS