



Menu d'octobre

HOT DOG 6,00€

Saucisse de volaille, oignons frits, salade, sauces maison

BOWL MAM'AYOKA 9,50€

- Poulet Frit
- Boulettes véganes

Base : riz rouge et blanc, patate douce vapeur, légumes de saison, salade, sauces maison

PLAT DU JOUR 8,70€

Voir ardoise. Tous les jours une nouvelle spécialité de la cuisine !

TIEP BOU DIEN (LE SAMEDI) 12,00€

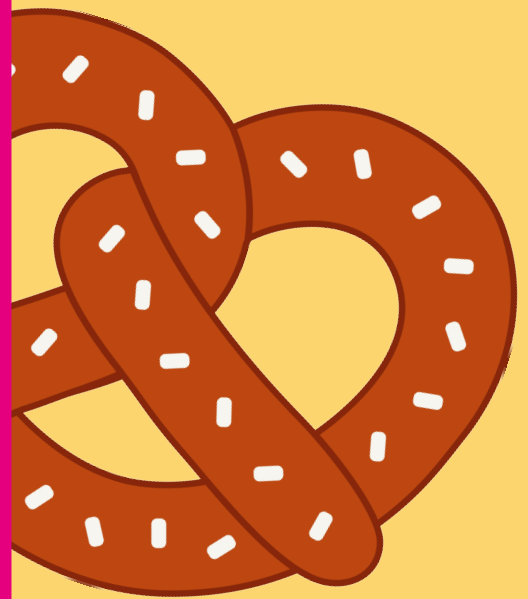
Le plat national du Sénégal à déguster tous les samedis !

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 11,00€

TARTINADES 4/5€

Voir ardoise

GÂTEAU DU JOUR 3€



Oktoberfest

BRETZEL 3,50€

CURRYWURST 5,00€



RESTAURANT TRAITEUR ENGAGÉ



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€



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

6€

1L

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 CONVIVAL AUTOUR DE LA CULTURE, DE LA MODE CIRCULAIRE ET DE L'ALIMENTATION RESPONSABLE PAR LE COLLECTIF AU FIL DU RAIL

Soft

FAIT MAISON

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

JUS, SODAS & TONIC

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

MATÉ, INFUSION & THÉ GLACÉ

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

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

EAUX

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