

# Fil Rouge

café bar à vin restaurant

Nous sommes heureux de vous accueillir au Fil Rouge, établissement que nous avons créé en 2016 en rénovant totalement un ancien tabac presse.

Nous avons envie de créer un endroit convivial, qui manquait à la ville, pour boire un verre ou manger, avec une carte simple, des plats de brasserie, des plats classiques ou plus actuels, une cuisine maison, sans chichis, des produits de qualité, frais, de saison, locaux dans la mesure du possible.

Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à passer un bon moment chez nous que nous à vous servir !

Yves, Marie et toute l'équipe

(Ne travaillant que des produits frais, des ruptures peuvent survenir en cours de service, merci de votre compréhension)

Restaurant ouvert du lundi au vendredi  
tous les midis et tous les soirs.  
Bar à vin ouvert dès 17H30

Dernières commandes de plats à 13H15 et 21H00  
Fermeture du restaurant: 22H30 en semaine, 23H le vendredi.

Paiements acceptés:  
Carte bancaire, American Express, Cartes déjeuner, Espèces

# Les Boissons

## Les apéritifs classiques

Coupe de Prosecco (vin pétillant italien) 12 cl	5,5 €
Coupe de champagne <b>Besserat de Bellefon</b> 12 cl	9 €
Martini rouge ou blanc, Porto, Muscat 6cl	4 €
Ricard 3cl	3,5 €
Picon bière 25cl (bière du moulin)	4,9 €
Picon vin blanc 15cl	6,5 €
Le kir vin blanc (cassis, mûre ou pêche) 10cl	4,5 €
Américano maison 12cl	7,5 €
Whisky coca ou Vodka orange 15cl	6,5 €

## Les Gins Tonics

(4 cl + Fever Tree 20cl)		
Larios	Espagne	7 €
Brockmans	Angleterre	8,50 €
Roku	Japon	8,50 €
Etsu	Japon	8,50 €
Birdie (Timut)	France	8,50 €

## Les cocktails

Spritz 20cl	(Apérol, Prosecco, eau pétillante)	8 €
Spritzello 20cl	(Limoncello, Prosecco, eau pétillante)	8 €
Hugo Spritz 20 cl	(St Germain, Prosecco, eau pétillante)	8 €
Mojito 20cl	(Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse)	8 €
Mojito pétillant 20cl	(Rhum, citron vert, menthe, sucre, Prosecco)	10,5 €
Mojito royal (Annesojito) 20cl	(le même mais au champagne Besserat)	12,5 €
Tequila sunrise 20cl	(Tequila, jus d'orange, grenadine)	7 €
Sex on the beach 25 cl	(Vodka, crème pêche, jus ananas et cranberry)	8 €
Cuba Libre 20 cl	(Rhum, citron vert, coca)	7,50 €
Ti Punch 6cl	(Rhum, sucre, citron vert)	6,50 €

## Les bières bouteilles

### 33cl : 5.2 €

Duvel 8,5°	Queue de charrue blonde 6,6°
Leffe 6,6°	Karmeliet triple 8,4°
Chouffe blonde 8°	Chimay bleue 9°
Kasteel rouge 8°	

### 25cl : 4.70 €

Kriek 4°	Blanche de Namur 4,5°
----------	-----------------------

## Les bières pression

	25 cl	33cl	50cl
Luxe du Moulin 5°	3,40 €	4,50 €	6 €
Angélus 7°	3,60 €	4,70 €	6,60 €
Paix Dieu	4,60 €	5,90 €	8 €
Supplément Picon	1,50 €		
Demandez également notre bière du moment !			

## Les softs et jus de fruits 3,80 €

Coca-Cola, Coca zero 33cl	
Schweppes agrumes, Fanta orange, Sprite 25cl	
Fever tree tonic 20cl	
Fuzetea pêche 25cl	
Jus de fruits Granini 25cl	
(Orange, Ananas, Pomme, Raisin, Tomate, Abricot)	
Diabolo au verre 25cl	2,80 €

## Les eaux

	50cl	100cl
Eau plate St Amand	3,50 €	4,50 €
Eau Gazeuse St Amand	3,50 €	4,50 €
Perrier fines bulles	3,70 €	
Vittel 25cl	3 €	
Perrier 33cl	3,90 €	

## LA CARTE DES VINS AU VERRE

### OU EN BOUTEILLE

### EST DISPONIBLE SUR PLACE

## Les cocktails sans alcool 6 €

Le tutti frutti (jus orange, ananas, cranberry, sirop)	25 cl
Virgin Mojito (le mojito avec rhum sans alcool)	25cl
Le Pink (gin sans alcool, jus cranberry, jus ananas, sirop)	15cl
Virgin GinTo' (gin sans alcool, tonic fever tree)	20 cl

*Envie d'un petit grignotage ?  
Voyez nos planches et starters sur la page suivante !*

## Nos starters

Chez nous pas d'entrée, mais des petites choses à partager, dans un esprit de convivialité (on peut même manger avec les doigts si on en a envie!!)

<b>Portion de fromage</b> (gouda)	5 €	<b>Planche apéritive</b>	8 €
<b>Olives</b>	3 €	(saucisson catalan, terrine maison, gouda)	
<b>Terrine maison</b>	6 €	<b>Croquettas espagnoles</b>	5,40 € les 4 (même saveur)
<b>Saucisson catalan 160gr</b>	6,50 €	ou 13,20 € les 12 (3 saveurs différentes)	

## Nos planches : Charcuteries ou fromages ou mixte (un peu des deux)

Une sélection de fromages affinés et de charcuteries espagnoles et françaises

**Petite 16 €**      **Grande 24 €**      Supplément frites 4 €

## Nos plats

## Voir suggestions sur les Ardoises



### Le tartare de saumon 19 € (accompagné de frites et salade)

Saumon cru coupé au couteau, cornichon, câpres, oignon, coriandre, gingembre, citron

### Nos tartares préparés normal 160gr/ XL 230gr Viande crue hachée sur place, frites et salade

<b>Le classique</b>	<b>18€/21 €</b>	Bœuf haché, oignon, cornichons, câpres, mayonnaise
<b>L'italien</b>	<b>18€/21 €</b>	Bœuf haché, oignon, parmesan, tomate confite, cornichons, câpres, pesto
<b>Le thaï</b>	<b>18€/21€</b>	Bœuf haché, sauce soja, citron vert, gingembre, coriandre, citronnelle, huile de sésame
<b>La trilogie de tartares</b>	<b>19 €</b>	3 mini tartares de boeuf, classique, italien et thaï (environ 200gr)

### Nos burgers (pain de la boulangerie Legrand, boeuf haché sur place, sauces maison, accompagnés de frites fraîches)

<b>Le Bob</b>	<b>18 €</b>	Steak haché, cheddar, oignon, salade, sauce barbecue douce
<b>Le Fil burger</b>	<b>19 €</b>	Steak haché, mont des Cats, oignon, jambon de Salamanque, salade, sauce bière cassonade
<b>Le Végétarien</b>	<b>18 €</b>	Haché végétal (pois et blé), fromage, sauce provençale, légumes du soleil

(Le haché végétal peut aussi se décliner en mode plat, avec un accompagnement au choix sur demande)

### La salade de chèvre chaud 16,50 €

Salade, jambon cru de Salamanque, noix, chèvre sur toast, vinaigrette au balsamique

### La petite bobine 11 € (pour les petits de – 10 ans)

Steack haché ou planche de jambon blanc ou poisson du jour, accompagnement au choix, sirop à l'eau, une boule de glace ou un fromage blanc.

***Tous les midis, 1 plat au choix et un dessert \* au choix  
= un expresso ou un thé offert***

Liste des allergènes sur demande.

Tous nos prix sont indiqués nets TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 03/25

# Les Desserts



## Nos desserts maison

Le tiramisu du moment *	7,50 €
La crème brûlée à la vanille *	7,50 €
Le fondant chocolat *	7 €
Le fondant chocolat et boule de glace vanille *	8 €
La brioche perdue et sa boule de glace caramel beurre salé *	8 €
Le fromage blanc (coulis, miel, vergeoise, caramel...)	4,50 €
L'assiette de fromages (3 variétés) *	6,50 €

**Le café ou le thé gourmand** (3 mini desserts) 7,50 €

**L'Irish coffee gourmand** (3 mini desserts) 11,50 €

## Nos coupes de glaces 7,50 €

*(glaces artisanales "Les glaces de Marc", fabriquées à Richebourg)*

Dame blanche *	(glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées)
Dame noire *	(glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly)
Café liégeois *	(glace café, coulis café, chantilly)
Coupe bretonne *	(glace caramel beurre salé et vanille, caramel maison, chantilly)
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules *	6 €
Parfums : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, sorbets fraise, citron, poire (autre parfum en suggestion)	

Supplément Chantilly ou supplément coulis (chocolat, caramel, fruits rouges...) 1 €

## Nos coupes alcoolisées 7 €

(1 boule de sorbet et 4cl d'alcool)

Le Colonel : sorbet citron et vodka

Le Williams : sorbet poire et eau-de-vie poire

Le Lemon : sorbet citron et limoncello

## Nos boissons chaudes

Café ( 100% arabica)	2 €
Grand café (double espresso)	3,50 €
Capuccino (Chantilly)	3 €
Thés (Sélection Dammann)	3 €
Chocolat chaud	3 €

## Nos boissons chaudes alcoolisées

Irish Coffee (whisky, café, chantilly)	7,50 €
French Coffee (cognac, café, chantilly)	8,50 €
Italian Coffee (amaretto, café, chantilly)	8,50 €
Créole Coffee (rhum Kraken, café, chantilly)	8 €

\* = dessert donnant droit à un espresso ou un thé offert le midi après votre plat

Liste des allergènes sur demande.

# La cave des Spiritueux

## Les whiskys

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Jack Daniels (Bourbon)	USA	3 €	6 €
Armorik	France	4 €	7 €
Connemara Distillers Edition	Irlande	4 €	6 €
Woodford Reserve Bourbon	USA	4 €	7 €
Bruichladdich Classic Laddie	Ecosse-Islay	5 €	8 €
Lagavulin 16 ans	Ecosse-Islay	5 €	9 €
Auchentoshan 12 Ans	Ecosse-Low Lands	4 €	6 €
Glen Garioch	Ecosse-Highlands	4 €	7 €
Glenfarclas 12 Ans	Ecosse-Speyside	5 €	8 €
Highland Park 12 Ans	Ecosse-Orcades	4 €	7 €
Nikka From the Barrel	Japon	5 €	8 €
The Chita (Suntory)	Japon	5 €	8 €
Toki (Suntory)	Japon	4 €	6 €
Octomore 10.1 (59,8)	Ecosse-Islay	10 €	18 €

## Les rhums 4cl

Flor de Cana 12 ans	Nicaragua	7€
Dictador 12 ans	Colombie	8€
El Dorado 12 ans	Guyane	8€
Kraken Black Spiced	Caraïbes	6€
Matusalem Gran Reserva 15 ans	Rép domin.	7€
Don Papa 7ans	Philippines	7€
Clément vieux rhum ambré VSOP	Martinique	8€
Gosling's Black Seal	Bermudes	7€
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans	Vénézuela	8€
Zacapa 23 ans	Guatemala	9€

## Les digestifs 4cl

Vieille prune de Souillac	7€
Bas Armagnac XO, Miselle	7€
Limoncello Villa Massa	5€
Amaretto Disaronno	6€
Fleur de bière Kuhri	6€
Grand Marnier Cordon Rouge	7€
Get 27, Get 31	5€
Baileys	5€
Cognac Camus de l'Ile de Ré	7€
Calvados Lecompte du pays d'Auge	7€
Eau de Vie de Poire Williams	6€
Genièvre de Houlle Carte Noire	7€

 **Fil Rouge**