

La Fabrique



CONCERT GRATUIT
TOUS LES
VENDREDIS SOIR
PENSEZ A RESERVER



MENU

Automne Hiver

Menu P'tit Gourmand

Plat, Dessert, Boisson + 1 Surprise **9,10**
(Pour les moins de 10 ans)

Plat (au choix) :

- Galette *emmental râpé, jambon*
- Galette *emmental râpé, œuf*
- Poulet pané frites
- Poisson croustillant frites
- Steak haché (125g) frites, saucisses frites, jambon frites
- Pizza Bambino : sauce tomate, mozzarella, jambon

Dessert (au choix) :

- Crêpe *sucré, chocolat, Nutella, confiture*
- Une boule de glace au choix (vanille, fraise ou chocolat)

Boisson (au choix) :

Sirop à l'eau, verre de jus d'orange, diablo ou verre de peps

Menu Express

Plat - dessert **15,90**
(servi uniquement du lundi au vendredi de 11h45 à 14h30 hors jours fériés)

Plat (au choix)

- Galette Parisienne : *emmental râpé, jambon, champignons frais, œuf, crème fraîche*
- Galette 4 fromages : *emmental râpé, fromage à raclette, bleu, fromage de chèvre*
- Galette Vallée d'Auge : *œuf, camembert, jambon Italien Speck IGP, pommes de terre, crème fraîche*
- Galette Tartiflette : *emmental râpé, lardons, fromage à tartiflette, pommes de terre, vin blanc, oignons, crème fraîche*
- Salade Poulet : *salade, poulet pané, cheddar, pommes de terre sautées, tomates cerise, échalotes, sauce mayonnaise à l'ail*
- Salade Végétarienne : *salade, tomates, champignons, maïs, pommes de terre, oignons frits, pomme, noix, croûtons, huile d'olive et citron*
- Salade Chevreton : *salade, tomates, chèvre, crottin de chèvre sur toasts chauds, noix, lardons*
- Pizza Régina : *sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons*
- Pizza Orientale : *sauce tomate, mozzarella, merguez, poivron, œuf*
- Pizza Provençale : *sauce tomate et basilic, emmental, poivrons, oignons, tomates fraîches, copeaux de parmesan, origan, persillade*
- Croque-Jambon Fabrique : *tranches de pain au levain gratinées à l'emmental, crème fraîche, jambon et sa garniture au choix*
- Haché du boucher *environ 180 g et sa garniture au choix*
- Escalope de dinde *env 180g crème fraîche, sauce Normande et sa garniture au choix*
- Côte de cochon grillée *350g et sa garniture au choix*

Dessert (au choix) :

- Fromage Blanc d'Isigny *et son coulis de fruits rouges*
- Crêpes au choix : *sucré, confiture, chocolat, Nutella, caramel beurre salé maison*
- Glace 3 boules : *vanille, chocolat ou café*
- Crème brûlée

Menu La Fabrique

Entrée, plat et dessert **24,90**

Entrée (au choix) :

- Salade de crottin de chèvre chaud *toasts et jambon de Pays*
- Salade de gésiers de volaille confits et ses lardons
- Terrine de campagne maison
- Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental
- Rösti à la faisselle et saumon fumé

Plat (au choix) :

- Salade Fabrique : *salade, tranches de magret de canard fumé, gésier, crottin de chèvre au miel, noix, champignons, pommes de terre, crème balsamique*
- Pizza Quatre fromages : *sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, bleu*
- Pizza Kentucky : *crème fraîche, poulet pané, pommes de terre sautées, fromage à tartiflette, oignons rouges*
- Burger camembert : *steak haché de bœuf (125g), salade verte, tomate, champignons, oignons, sauce camembert*
- Burger Montagnard : *steak haché de bœuf (125g), poitrine fumée et grillée, cheddar, fromage à raclette, tomate confite, confit d'oignon rouge, cornichon, salade, sauce cocktail maison*
- Burger Aveyron : *steak haché de bœuf (125g), oignons rouges caramélisés, sauce roquefort, poitrine fumée et grillée, salade, noix*
- Côte de cochon grillé *350g (Cochon né et élevé en Normandie), garniture et sauce au choix*
- Andouillette de Troyes *200g garniture et sauce au choix*
- Galette Norvégienne : *emmental râpé, saumon fumé, crème à la ciboulette, salade*
- Galette Méditerranéenne : *emmental, sauce tomate, courgette, aubergine, poivron, œuf, poulet, pesto*
- Galette Gargantua : *emmental râpé, steak haché (180g), cheddar, œuf, tomates, salade*
- Lasagnes à la bolognaise, *salade verte*
- Porc au caramel maison

Dessert (au choix) :

- Glace 3 boules *3 parfums au choix*
- Crêpe au choix : *sucré, confiture, chocolat, Nutella, caramel beurre salé maison*
- Brioche perdue *au caramel beurre salé et sa glace à la vanille*
- Cœur fondant au chocolat Valhrona *et sa crème anglaise*
- Crème au caramel maison

Aucun changement n'est possible dans les menus



Planche Mixte

Planches Apéro

Planche Charcuterie : Jambon Speck IGP, chorizo, bacon, rosette, terrine de campagne maison, cornichons	11,40
Planche Tout Schuss : pommes de terre grenailles, viande de grison, crème de roquefort, toasts grillés, noix NOUVEAU	14,80
Planche Mixte : Charcuterie et Fromage	18,20

Nos plats Brasserie faits maison

Lasagnes à la bolognaise, salade verte	14,30	Porc au caramel maison, riz NOUVEAU	15,20
Tartiflette maison, salade verte NOUVEAU	14,90	Tajine de veau maison, semoule NOUVEAU	16,80



Tajine de veau maison

Entrées

Œufs mimosa	4,90
Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental NOUVEAU	6,90
Terrine de campagne maison	7,40
Salade de gésiers de volaille confits lardons	8,10

Röstis à la faisselle et saumon fumé NOUVEAU	8,80
Aiguillettes de poulet <i>croustillant aux cheveux d'ange, sauce yahourt citron miel</i> NOUVEAU	8,90
Salade de crottin de chèvre chaud <i>sur toasts, jambon cru</i>	8,30



” Röstis à la faisselle et saumon fumé ”

Salades

Salade verte	3,20
Végétarienne : <i>salade, tomate, champignons frais, pommes de terre, maïs, oignons frits, pomme, noix, croûtons, huile d'olive et citron</i>	11,60
Poulet : <i>salade, poulet pané, cheddar, pommes de terre sautées, tomate cerise, échalote, sauce mayonnaise à l'ail</i>	13,50
Chevrette : <i>salade, tomates, chèvre, crottin de chèvre sur toasts chauds, noix, lardons</i>	13,90
Salade façon César : <i>salade, poulet, lard, œuf poché, croûtons, tomate cerise, bleu, sauce mayonnaise à l'ail</i>	14,50
Croust'ille : <i>salade, patates douces rôties au cumin, poulet mariné, pois chiche croustillant, oignons rouges, tomate cerise, sauce yahourt citron-miel, coriandre</i> NOUVEAU	14,90
Grison : <i>salade, crème de roquefort, viande de grison, tomate, noix, pommes de terre grenailles, oignons rouges</i> NOUVEAU	15,90
Festive : <i>salade, tranches de magret fumé, noix, toast au gorgonzola, œuf dur, huile de noix</i>	15,90
Fabrique : <i>salade, tranches de magret de canard fumé, gésier, crottin de chèvre au miel, noix, champignons, pommes de terre, crème balsamique</i>	16,20
Saumon grillé : <i>salade, pommes de terre, saumon grillé, œuf dur, courgettes grillées, tomate cerise, oignons rouge, citron, sauce yahourt grec moutarde</i>	16,30
Terre et Mer : <i>salade, tomates, crevettes fraîches, saumon fumé, magret de canard fumé, noix, avocat, œuf poché, crème balsamique</i>	16,60

” Salade Croust'ille ”



Galettes

Beurre salé	4,10
Emmental râpé	5,70
Jambon	5,70
Jambon œuf	6,90
Jambon, emmental râpé	7,20
Emmental râpé, œuf	7,20
Complète jambon : <i>emmental râpé, jambon, œuf</i>	9,90
Complète poulet : <i>emmental râpé, émincé de poulet, œuf</i>	10,50
Parissienne : <i>emmental râpé, jambon, champignons frais, œuf, crème fraîche</i>	11,50
Bik'ette : <i>emmental râpé, champignons frais, lardons, fromage de chèvre, crème fraîche</i>	11,90
Normande : <i>emmental râpé, œuf, camembert, pommes, crème fraîche</i>	11,90
4 fromages : <i>emmental râpé, fromage à raclette, fromage de chèvre, bleu</i>	12,10
Chèvre : <i>emmental, poulet, chèvre, miel</i>	12,20
Blanchette : <i>mozzarella, fromage de chèvre, jambon italien Speck IGP, roquette, miel, noix</i>	12,60
Chaumière : <i>emmental râpé, camembert, jambon, œuf, sauce camembert</i>	12,60
Tartiflette : <i>emmental râpé, lardons, fromage à tartiflette, pommes de terre, vin blanc, oignons, crème fraîche</i>	12,60
Vallée d'Auge : <i>œuf, camembert, jambon Italien Speck IGP, pommes de terre, emmental râpé, crème fraîche</i>	13,10
Méditerranéenne : <i>emmental, sauce tomate, courgette, aubergine, poivron, œuf, poulet, pesto</i>	13,10
Poulette : <i>emmental râpé, poulet, camembert fondu, pommes de terre, crème fraîche</i>	13,50
Norvégienne : <i>emmental râpé, saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, tomates, salade</i>	14,50
Racletta : <i>emmental râpé, fromage à raclette, jambon, jambon italien Speck IGP, lard, cornichons, crème à la ciboulette, pomme de terre au four</i>	15,20
Gargantua : <i>emmental râpé, steak haché (180g), cheddar, œuf, tomates, salade</i>	15,90
Buffala : <i>mozzarella di Buffala, viande de grison, tomate, pesto maison</i> NOUVEAU	14,90
Rösti : <i>mozzarella, röstis, chèvre frais, viande de grison, oignons frits</i> NOUVEAU	13,90
Roquefort : <i>emmental, viande hachée de bœuf, crème de roquefort, oignons rouges</i> NOUVEAU	13,90

Pour accompagner vos galettes

salade verte	3,20
assiette de frites fraîches	3,90
assiette de frites fraîches sauce cheddar NOUVEAU	4,50



" Galette Buffala "



Pizzas

Marguerita : sauce tomate, mozzarella, origan	11,80
Régina : sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais	14,30
Chef : sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	14,40
Orientale : sauce tomate, mozzarella, merguez, poivron, œuf	14,80
Provençale : sauce tomate et basilic, emmental, poivrons, oignons, tomates fraîches, copeaux de parmesan, origan, persillade	14,80
Calzone : soufflé au jambon, sauce tomate, mozzarella, œuf, origan	14,90
Roq : crème fraîche, mozzarella, roquefort, viande hachée, oignon rouge, origan NOUVEAU	14,90
Forestière : crème fraîche, mozzarella, viande hachée, champignons, chèvre, gorgonzola NOUVEAU	15,90
Seguin : crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, jambon italien Speck IGP, roquette, miel	15,90
Quatre fromages : sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, bleu	15,90
Cannibale : sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, lard, oignons, sauce barbecue	15,90
Romana : crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, viande de grison, tomate cerise, copeaux de parmesan NOUVEAU	16,20
Kentucky : crème fraîche, poulet pané, pommes de terre sautées, fromage à tartiflette, mozzarella, oignons rouges	16,70
Piquante : sauce tomate, mozzarella, poulet, chorizo, merguez, crème, tabasco	16,70
Savoyarde : crème fraîche, mozzarella, oignons, fromage à raclette, jambon Speck IGP	16,90
Montagnarde : crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, fromage à tartiflette	16,90
Burrata : sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon Speck IGP, huile d'olive, basilic, roquette, tomates cerises	16,90
Saumon : sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, persillade	17,50
Supplément champignons, pommes de terre, œuf, lardons, lard, oignons	1,70
Supplément viande hachée, saumon	4,20



” Pizza Romana ”

Camembert au four et sa charcuterie, pommes de terre grenailles rôties à l'ail et persil 17,90

Poisson

Pavé de saumon grillé à la Plancha sauce à l'oseille maison	17,90
Daurade Royale beurre blanc, poêlée de légumes	18,90

” Smash burger ”



(Servis avec frites fraîches ou salade)

Burgers et Croques

Tous nos steaks hachés sont frais, d'origine française et nos pains sont d'origine artisanale

Croque-Jambon Fabrique : tranches de pain au levain gratinées à l'emmental, crème fraîche, jambon	13,90	
Croque Hiver : tranches de pain au levain gratinées à l'emmental, crème fraîche, Rocamadour, tranches de magret de canard, roquette, noix, oignon rouge, vinaigre balsamique NOUVEAU	15,90	
Burger Poulet : poulet pané, cheddar, oignons frits, salade, tomates, sauce blanche maison	15,80	
	Steak 125 g	Steak 180g
Original Burger : steak haché de bœuf, cheddar, oignons, tomates, salade, sauce burger maison	14,90	16,60
Burger Chorizo : steak haché de bœuf, chorizo poêlé, salade, œuf au plat, mayonnaise, ketchup épicé	16,40	18,10
Burger Aveyron : steak haché de bœuf, oignons rouges caramélisés, sauce roquefort, poitrine fumée et grillée, salade, noix	16,50	18,20
Burger Camembert : steak haché de bœuf, salade verte, tomate, champignons, oignons, camembert, sauce camembert	16,90	18,60
Burger Montagnard : steak haché de bœuf, poitrine fumée et grillée, cheddar, fromage à raclette, tomate confite, confit d'oignon rouge, cornichon, salade, sauce cocktail maison NOUVEAU	17,50	19,20
Burger Bergame : steak haché de bœuf, fromage à raclette, reblochon, bacon, oignons, sauce moutarde, mayonnaise, salade, tomates	17,60	19,30
Burger La Fabrique XXL : double steak haché de 125 g, roquette, tomates, oignons frits, double cheddar, sauce burger maison cornichons, œuf poché		20,50
Smash burger double steak smashé de 125 g, cheddar, confit d'oignons rouges, sauce fromagère maison NOUVEAU		20,50

Viandes

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origines françaises

Escalope de dinde grillée 180g sauce Normande au cidre, et sa garniture	13,90
Haché du boucher 180g (Bœuf de race Normande) et sa garniture, sauce au choix	14,40
Andouillette de Troyes 200g et sa garniture, sauce au choix	14,70
Côte de cochon grillé 350g et sa garniture, sauce au choix	14,90
Bavette d'aloyau 180g et sa garniture, sauce au choix	17,50
Tartare de bœuf au couteau 180g et sa garniture au choix	16,90
Faux-filet 200g et sa garniture, sauce au choix	17,50
Côte de bœuf XXL 500g et sa garniture, sauce au choix	31,90

Sauces maisons (au choix) : échalote, poivre, normande, camembert, roquefort, cheddar

Autres : béarnaise, barbecue

Nos Garnitures (au choix) : frites fraîches, salade verte, pomme de terre au four, riz Basmati, pommes de terre grenaille à l'ail et persil, poêlée de légumes, purée de patates douces maison, semoule

Supplément sauce 1,20
Supplément garniture 3,50

Crêpes

Prix Net en Euro

Sucre	3,90	Poire chocolat maison	6,70
Beurre sucre	4,20	Chocolat blanc, caramel beurre salé maison	6,70
Citron	4,40	Pommes caramélisées, caramel beurre salé maison	6,90
Sirop d'Erable	4,80	Banane chocolat maison	6,90
Confiture : fraise, abricot, framboise, orange	5,20	Banane Nutella	7,20
Miel	5,20	Frangipane maison, amandes grillées	7,50
Miel citron	5,40	Kitkat : caramel beurre salé et chocolat maison, éclats de kitkat	7,60
Chocolat maison	5,50	Kinder chocolat	7,60
Nutella	5,70	Schokobons : Schokobons, chocolat blanc maison, nutella, éclat de noisettes	7,60
Miel amandes grillées	5,90	Flambée (au choix) : calva, cognac, cointreau, grand marnier	7,90
Chocolat blanc	5,90	Pommes caramélisées miel, amandes grillées NOUVEAU	8,20
Crème de marron	5,90	Pâte pistache, Nutella, cheveux d'ange NOUVEAU	8,50
Caramel beurre salé maison	5,90	Pommes caramélisées, frangipane, caramel beurre salé maison	8,80
Chocolat maison poudre coco	6,20	Supplément une boule de glace	2,50
Chocolat maison amandes grillées	6,20	Supplément chantilly	2,00
Chocolat maison, éclats de meringue	6,30		
Nutella, éclats de noisettes caramélisées	6,40		
Chocolat blanc émietté de spéculoos	6,40		

Crêpes avec Glace

Gourmande : glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly	7,60
Pistache : glace pistache, caramel beurre salé maison, amandes grillées, chantilly	7,90
Belle Hélène : glace vanille, poire, chocolat maison, amandes grillées, chantilly	7,90
Chocolatine : glace vanille, chocolat maison, chantilly	7,90
Nutellatine : glace vanille, Nutella, chantilly	7,90
Banana : glace vanille, banane, chocolat maison, amandes grillées, chantilly	7,90
Noug : glace nougat, chocolat maison, éclats de noisettes, chantilly NOUVEAU	8,10
Caranoisette : glace caramel, caramel beurre salé maison, éclats de noisettes, chantilly NOUVEAU	8,10
Dubaï : glace vanille, pâte pistache, nutella, cheveux d'ange, chantilly NOUVEAU	8,50
Normande : glace vanille, pommes caramélisées, caramel beurre salé maison, chantilly	8,60
Palet Breton : glace palet breton, caramel beurre salé maison, biscuit, chantilly	8,70
Mega Kinder : Kinder, chocolat, glace vanille, chantilly	8,80
Méga KitKat : glace vanille, caramel beurre salé maison, éclats de Kit Kat, chocolat maison, chantilly	8,80
Méga Schokobons : glace chocolat blanc, chocolat blanc maison, nutella, éclat de noisette, chantilly	8,80

" Caranoisette "



Assiette de Fromages

camembert, bleu, chèvre, emmental 6,40

Autres Desserts

Fromage blanc d'Isigny et coulis de fruits rouges 4,90
 Crème brûlée vanille Bourbon 5,60
 Crème au caramel maison **NOUVEAU** 5,60
 Cœur fondant au chocolat Valrhona et sa crème anglaise 7,20
 Brioche perdue au caramel beurre salé et sa glace à la vanille ... 7,20
 Mille-feuille de crêpes façon Dubaï, glace vanille **NOUVEAU** ... 7,90
 Profiteroles au chocolat maison 8,80

Sorbets et Glaces artisanales



Fraise, coco, citron, ananas, cassis, framboise, menthe-chocolat, caramel beurre salé, chocolat blanc, chocolat, pistache, nougat, meringue, rhum-raisin, palet breton, noisette **NOUVEAU**

Glaces

vanille, chocolat, café

2 boules : 4,60

3 boules : 6,40

Supplément chantilly 2,00

Chocolat Liégeois : 3 boules chocolat, chocolat maison, chantilly 7,40
 Dame Blanche : 3 boules vanille, chocolat maison, chantilly 7,40
 Café Liégeois : 3 boules café, sauce moka, chantilly 7,40
 San-Marco : 1 boule noix de coco, 1 boule pistache, 1 boule noisette, chantilly **NOUVEAU** 7,40
 Nid d'Ange : 1 boule vanille, 1 boule nougat, 1 boule caramel, caramel beurre salé maison, chantilly 7,60
 Caramel Liégeois : 3 boules caramel, caramel beurre salé maison, chantilly 7,60
 Bounty : 1 boule chocolat, 2 boules coco, noix de coco, chocolat maison, chantilly 7,60
 Nougat glacé : 1 boule nougat, 1 boule meringue, 1 boule pistache, coulis de fruits rouges, chantilly 7,60
 Montélimar : 1 boule nougat, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule meringue, caramel beurre salé maison, chantilly 7,60
 Caramelnoug : 1 boule nougat, 1 boule noisette, 1 boule caramel beurre salé, caramel beurre salé maison, chantilly **NOUVEAU** 7,60
 After eight : 3 boules menthe, peppermint, chocolat maison, chantilly 7,70
 Poire Belle Hélène : 3 boules vanille, poire, chocolat maison, amandes grillées, chantilly 7,70
 Banana Split : 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, chocolat maison, chantilly 7,80
 Guérandaïse : 1 boule caramel beurre salé, 1 boule palet breton, 1 boule vanille, chocolat maison, biscuit chantilly 7,80
 Jamaïque : 2 boules rhum-raisin, 1 boule café, raisins macérés, coulis de café, chantilly 7,90
 Blanco : 2 boules coco, 1 boule chocolat blanc, chocolat blanc, noisette, chantilly **NOUVEAU** 7,90

Café Gourmand 6,70 | Thé Gourmand 7,30

Macaron, glace vanille, mini crêpe au Nutella, mini crème au caramel

" Mille-feuille de crêpes "



Boissons Chaudes

Café Richard	2,00
Décaféiné	2,00
Double café	3,80
Crème	3,80
Capuccino	4,20
Chocolat	4,00
Latte Macchiato <i>café, mousse de lait</i>	4,50
Vanilla Latte <i>café, mousse de lait, sirop de vanille</i>	4,70
Caramel Macchiato <i>café, mousse de lait, sirop vanille, sauce caramel</i>	4,90
Thé <i>nature</i>	3,70
Thé <i>spéciaux</i>	3,80
<i>Lait, Citron, Fruits Rouges, Ceylan, Thé Vert Sencha, Thé vert à la menthe, Grand Earl Grey, Jardins de Darjeeling, Lapsang Souchong, Vanille Caramel</i>	
Infusion :	3,80
<i>Verveine, Verveine menthe, Menthe poivrée, Camomille, Tilleul, Jardin clos (détox)</i>	



Boissons Froides

Prix Net en Euro

Sirop à l'eau : 25 cl	2,90
<i>menthe, citron, grenadine, fraise, framboise, pêche, violette, cerise</i>	
Limonade 25 cl	3,40
Diabolo 25 cl	3,60
Jus <i>orange, ananas, abricot, pomme, tomate</i> 25 cl	4,00
Pepsi, Pepsi Max (sans sucre) 33 cl	4,00
Fanta orange 25 cl	4,00
Orangina 25 cl	4,00
Schweppes 25 cl	4,00
Lipton Ice Tea 25 cl	4,00
Badoit rouge 33 cl	4,00
Supplément sirop ou rondelle	0,20



Cocktails sans Alcools

Cocktail Tonic : <i>mélange de fruits multivitaminés, sirop de grenadine</i> 25cl	5,20
Pt'it Cœur : <i>jus de fraise, jus d'ananas, jus de coco, sirop de framboise</i> 20cl	5,90
Caraïbes : <i>jus d'ananas, nectar de mangue, sirop de fraise, sirop de coco</i> 25cl	5,90
Red Light : <i>jus de fraise, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine</i> 20cl	5,90
Cendrillon : <i>jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de grenadine</i> 20cl	5,90
Bam Bam : <i>jus de banane, jus de mangue, jus d'ananas, citron vert, sirop de fraise</i> 20 cl	5,90
Bora Bora : <i>jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron, sirop de grenadine</i> 20cl	5,90
Mangue-Passion : <i>coulis passion, jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue</i> 25cl	6,20
Virgin Pina Colada : <i>sirop saveur Rhum, jus d'ananas, jus de coco</i> 25cl	6,20
Sunset : <i>sirop de grenadine, jus d'ananas, limonade</i> 25 cl NOUVEAU	6,20
Bella Luna : <i>jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert</i> 25cl NOUVEAU	6,20
Coconuts : <i>jus d'ananas, crème de coco, sirop de framboise</i> 20cl	6,20
Apple Rose : <i>jus de pomme, limonade, sirop de framboise, citron, purée de framboise</i> 20cl	6,20
Virgin Mojito : <i>sirop saveur rhum, Perrier, feuilles de menthe, sucre cassonade, citron vert</i> 25 cl	6,50
Virgin Mojito Passion : <i>sirop saveur rhum, Perrier, feuilles de menthe, citron vert, coulis fruits de la passion et jus de fruits de la passion</i> 25cl	6,50

Cocktails

Tequila sunrise : <i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i> 16cl	7,90
Cocktail des îles : <i>Malibu, Rhum blanc, cocktail de fruits exotiques, sirop de fraise</i> 16cl	7,90
Planteur maison : <i>Rhum blanc et brun, jus de citron, jus d'orange, sucre de canne</i> 16cl	7,90
Sex on the beach : <i>Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, jus de myrtille, jus de melon, jus de pêche</i> 16cl	7,90
Spritz : <i>Prosecco, Perrier, Aperol</i> 20cl	7,90
Maï Taï : <i>Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat</i> 10cl	7,90
Blue Lagoon : <i>Vodka, curaçao bleu, citron vert, limonade</i> 16cl	7,90
Pina Colada : <i>Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco</i> 20cl	7,90
Banana Colada : <i>Rhum ambré, jus de banane, jus de coco, jus d'ananas, jus de mangue, sucre de canne</i> 20cl	8,10
Mojito : <i>Rhum blanc, Perrier, feuilles de menthe, sucre cassonade, citron vert</i> 25 cl	8,90
Mojito Passion : <i>Rhum blanc, Perrier, feuilles de menthe, sucre cassonade, citron vert, coulis fruits de la passion</i> 25cl	9,10
Royal Mojito : <i>Rhum blanc, vin pétillant, feuilles de menthe, sucre cassonade, citron vert</i> 25cl	9,10
Ti Punch : <i>Rhum, sucre de canne, citron vert</i> 8cl	7,80
Rhum ananas : <i>Rhum ambré, jus d'ananas, jus d'orange, lait de coco, jus de citron</i> 20cl	7,90
Hugo Spritz : <i>alcool de fleur de sureau, Prosecco, Perrier, citron vert, feuilles de menthe</i> 20cl	7,80
Limoncello Spritz : <i>limoncello, Prosecco, Perrier, citron, sirop de canne</i> 20cl	7,80
Saint-Germain Spritz : <i>Saint-Germain, Prosecco, Perrier, citron vert, feuilles de menthe</i> 20cl	9,00
Cosmo Spritz : <i>vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de canneberge, sirop de sucre, soda, prosecco</i> 20cl NOUVEAU	8,80
Spritz d'automne : <i>gin, crème de mûre, jus de citron, cidre</i> 20cl NOUVEAU	7,90

Apéritifs

Sangria Maison 12,5cl	4,70
Américano Maison 8 cl	6,80
Kir : crème de cassis, mûre, fraise, framboise ou pêche 12cl	4,30
Kir Normand : cidre, crème de cassis 12cl	4,30
Kir Pétillant : vin pétillant, cassis, mûre, fraise, framboise ou pêche 12cl	6,10
Baby 2cl	3,80
Whisky 4cl	6,40
Whisky coca ou orange 15cl	6,80
Jack Daniel's 4cl	8,80
Chivas 4cl	9,00
Cardhu 4cl	9,50
Malibu, Gin, Vodka, Tequila avec soda 15cl	6,80
Ricard 2cl	4,20
Martini rouge ou blanc 5cl	4,80
Porto, Pommeau, Muscat, Suze 5cl	4,80

Cidres

Bolée brut ou doux 20cl	3,70
Pichet brut ou doux 50cl	6,80
Pichet brut ou doux 100cl	11,60

Nos Vins au Verre

UBY Rosé N°6 / Gamay	12 cl	4,50
Côtes de Provence / Brouilly		4,80
UBY Doux N°4		5,30
Chablis		6,20

Nos Vins Rouges

Lambrusco (vin pétillant Italien)	37,5 cl	16,50
Chianti (vin Italien)		19,00
Brouilly	13,00	20,00
Saumur Champigny		21,00
Saint-Nicolas de Bourgueuil		22,00
Côtes du Rhône		18,00
Bordeaux Supérieur		16,00
Bordeaux Château Haut Lalande Blayes Côtes de Bordeaux		20,00
Bordeaux Belle Amie de Paloumey Haut-médoc 2022		22,00
Bordeaux Lussac Saint-emilion		24,00
Bordeaux Château Vieux Bonneau Grand cru 2016 AOP Montagne Saint Émilien		29,00

Nos Vins Rosés

Lambrusco (vin pétillant Italien)	37,5 cl	16,50
Bardolino (vin Italien)	11,00	17,00
UBY N°6 (vin de gascogne)		18,50
Côte de Provence		20,00

Nos Vins Blancs

Domaine de Cibadies I.G.P Pays d'Oc Chardonnay	18,00
UBY N°3 (vin de gascogne)	19,00
UBY N°4 Doux (vin de gascogne)	21,00
Chablis	28,50

Nos Vins Français en Pichet

Rosé Cinsault	25 cl	7,50
Rouge Merlot	4,30	7,50
Blanc Chardonnay	4,30	7,50

Digestifs

Amaretto, Grappa, Get 27 / 31, Bailey's, Cognac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier,	6,30
Poire Williams, Manzana verde, Limoncello 5 cl	
Irish coffee 12 cl	8,50
Rhum Diplomatico Reserve exclusive 5 cl	9,00

Eaux

San Pellegrino	50cl	3,60	100cl	4,50
Vittel	50cl	3,60	100cl	4,50

Bières

Loburg pression	25cl	4,20	50cl	7,90
Leffe pression	25cl	4,60	50cl	8,80
Panaché pression	25cl	4,10	50cl	7,80
Goose IPA pression	25cl	5,30	50cl	9,80
Kwak rouge pression	25cl	5,30	50cl	9,80
Kwak ambré pression	25cl	5,30	50cl	9,80
Triple Karmeliet pression	25cl	5,30	50cl	9,80
Jupiler sans alcool bouteille	25cl	4,10		
Heineken bouteille	25cl	4,60		
Hoegaarden bouteille	33cl	5,30		
Desperados bouteille	33cl	5,60		
Mort subite cerise bouteille	33cl	5,80		

Cidre rosé 75cl	12,90
Cidre bouché artisanal Brut ou Doux 75cl	12,90



***Vous souhaitez
faire plaisir ?***

**Pour un
anniversaire,
pour les fêtes,
offrez
du bon temps....**

***Nos cartes cadeaux
sont en vente à la caisse***

BRASSERIE LA FABRIQUE
OUVERT 7/7 EN CONTINU

ZA LE CLOS AUX ANTES - TOURVILLE-LA-RIVIERE
TELEPHONE : 02 35 77 55 20 /
WWW.RESTAURANT-LAFABRIQUE.FR



La Fabrique

**ouvert
7/7**

EN SERVICE CONTINU
de 11H45 à 22H en semaine et
jusqu'à 22H30 le Week-end

VENTE A EMPORTER

RESTAURANT-LAFABRIQUE.FR

LA FABRIQUE 02.35.77.55.20

ZAC du Clos aux Antes 76410 Tourville la Rivière