

— MENU —

AUTOMNE / HIVER

2026 - 2027

CUISINE MAISON AU RYTHME DES SAISONS

La maison n'accepte plus les chèques, merci de votre compréhension

La Direction

NOS MENUS

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
- Poisson croustillant, frites
- Steak haché (125g), frites
- Hot-Dog Fabrique
- Pizza bambino *(sauce tomate, mozzarella, jambon)*

Dessert (au choix) :
- Crêpe sucre, chocolat, Nutella, confiture
- 1 Boule de glace : vanille, fraise ou chocolat

Boisson (au choix) :
Sirop à l'eau, verre de jus d'orange, diabolo ou Pepsi

Menu Express

15,90

Plat, Dessert
(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*
- **Salade Poulet :** *salade, poulet pané, cheddar, pommes de terre sautées, tomates cerises, sauce mayonnaise à l'ail, échalotes*
- **Salade Chevrette :** *salade, tomates, crottin de chèvre pannés, noix, lardons* NOUVELLE RECETTE
- **Pizza Régina :** *sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons*
- **Pizza Orientale :** *sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œuf*
- **Pizza Provençale :** *sauce tomate et basilic, emmental, poivrons, oignons, tomates fraîches, copeaux de parmesan, origan, persillade*
- **Croque-Jambon Fabrique** *tranches de pain gratinées à l'emmental, crème fraîche, jambon, garniture au choix*
- **Croque Chef** *tranche de pain de mie, jambon, chorizo, crème de parmesan, emmental, garniture au choix* NOUVELLE RECETTE
- **Haché du boucher** *environ 180g, garniture au choix*
- **Escalope de dinde** *180g, sauce Normande, garniture au choix*
- **Côte de cochon grillée** *350g, garniture au choix*
- **Jambon grillé cuit à l'os** *120g marqué au grill, garniture et sauce au choix*

Dessert (au choix) :
- **Fromage blanc d'Isigny**
- **Crêpe au choix :** sucre, confiture, chocolat, Nutella, caramel beurre salé maison
- **Glace 3 boules :** vanille, chocolat ou café
- **Crème brulée**

Menu La Fabrique

Entrée, Plat, Dessert **24,90**

Entrée (au choix) :
- **Salade de crottin de chèvre** sur toasts et jambon cru
- **Salade de gésiers** de volaille confits et ses lardons
- **Terrine de campagne maison**
- **Rosties à la faisselle** et saumon fumé
- **Velouté de potimaron**, curry et lait de coco NOUVEAU

Plat (au choix) :

- **Pizza Burrata :** *sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon Speck IGP, persillade, tomates cerises*
- **Pizza Kentucky :** *crème fraîche, poulet pané, pommes de terre sautées, fromage à tartiflette, oignons rouges*
- **Pizza Mama :** *crème fraîche, mozzarella, viande hachée, merguez, chèvres, oeuf, olive, origan* NOUVEAU
- **Burger camembert :** *steak haché de bœuf 125g, salade verte, tomates, champignons, oignons, camembert, sauce camembert*
- **Côte de cochon grillée** *350g, garniture et sauce au choix*
- **Andouillette de Troyes** *200g, garniture et sauce au choix*
- **Tartare Italien :** *tartare de boeuf 180g, pesto, tomate confite, copeauxde parmesan* NOUVEAU
- **Galette Norvégienne :** *emmental râpé, saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, salade*
- **Galette Gargantua :** *emmental râpé, steak haché 180g, cheddar, œuf, tomates, salade*
- **Galette Bistro :** *emmental râpé, viande hachée, cheddar, oignon confit, sauce burger, salade, tomate* NOUVEAU
- **Bowl Végé :** *riz, haricot rouge, tomate cerise, maïs, guacamole, chips de sarrasin, sauce soja* NOUVELLE RECETTE
- **Salade Fabrique :** *salade, tranches de magret de canard fumé, gésier, crottin de chèvre au miel, noix, champignons, pommes de terre, crème balsamique*
- **Salade Blé noir :** *salade, rouleaux de sarrasin au fromage frais moutardé, poulet, pommes de terre sautées, oignons rouges, oeuf dur, oignons frits*
- **Lasagne à la bolognaise, salade verte**
- **Jarret de porc, frites**
- **Blanquette de veau à l'ancienne, riz** NOUVEAU

Dessert (au choix) :
- **Glace 3 boules** : parfums au choix
- **Crêpe au choix :** sucre, confiture, chocolat, nutella, caramel beurre salé maison
- **Brioche perdue** au caramel beurre salé maison et sa glace à la vanille
- **Mousse au chocolat maison** NOUVEAU
- **Caramélia :** pomme Caramélisées, glace ananas rôti, caramel beurre salé, émiétté de spéculoos, chantilly

AUCUN CHANGEMENT N'EST POSSIBLE
DANS LES MENUS

Prix Net en Euro

Les Planches Apéro

Planche Charcuterie : *terrine de campagne, chorizo, bacon, jambon Italien Speck IGP, rosette* **11,40**
Planche Blinis de sarrasin au saumon et cream cheese ciboulette NOUVEAU **14,50**
Planche Mixte : *charcuterie et fromage* **18,20**



Planche Blinis

Entrées

Œufs mimosa **4,90**
Œuf cocotte *œuf, lardons, champignons, crème de parmesan, emmental râpé* NOUVEAU **5,20**
Velouté potimarron *, curry et lait de coco* NOUVEAU **6,20**
Terrine de campagne maison **7,40**
Salade de gésiers de volaille confits, *lardons* **8,10**
Salade de crottin de chèvre panés *et son jambon Speck IGP* **8,30**
Assiette de crevettes, *mayonnaise* NOUVEAU **8,50**
Rosties à la faisselle et saumon fumé **8,80**



Œuf Cocotte



Nos Plats Brasserie faits maison

Prix Net en Euro

Lasagne à la bolognaise, salade verte 14,30
Carbonade flamande, frites NOUVEAU 15,90
Blanquette de veau à l'ancienne, riz NOUVEAU 16,40
Jarret de porc, frites 16,50
Parmentier de canard, salade verte NOUVEAU 16,50
Patate douce farcie : *viande hachée, guacamole, cheddar râpé mozzarella, tomate et poivron sauce épicée, coriandre* NOUVEAU 16,90



Salades

Salade verte 3,50
Mexicaine : *salade, guacamole, viande hachée, maïs, tomate, chips de sarrasin maison, cheddar, sauce piquante* NOUVEAU 12,90
Poulet : *salade, poulet pané, cheddar, pommes de terre sautées, tomates cerises, sauce mayonnaise à l'ail, échalotes* 13,90
Chevrette : *salade, tomates, crottin de chèvre pannée, noix, lardons* NOUVELLE RECETTE 13,90
Bowl Végé : *riz, haricot rouge, tomate cerise, maïs, guacamole, chips de sarrasin, sauce soja* NOUVEAU 13,90
Salade César : *salade, poulet pané, œuf dur, croûton, tomates cerises, copeaux de parmesan, anchois, sauce mayonnaise à l'ail* 14,90
Croust'ille : *salade, patates douces rôties au cumin, poulet mariné, pois chiches croustillants, oignons rouges, tomates cerises, sauce yaourt citron-miel, coriandre* 15,20
Blé noir : *salade, rouleaux de sarrasin au fromage frais moutardé, poulet, pommes de terre sautées, oignons rouges, œuf dur, oignons frits* 15,80
Mac Fab : *salade, pommes de terre sautées, viande hachée, cheddar râpé, cornichon, tomate cerise, sauce burger* NOUVEAU 15,90
Fabrique : *salade, tranches de magret de canard fumé, gésier, crottin de chèvre au miel, noix, champignons, pommes de terre, tomates, crème balsamique* 16,20
Terre et Mer : *salade, tomates, crevettes fraîches, saumon fumé, magret de canard fumé, noix, guacamole, œuf poché, crème balsamique* .. 16,60
Bowl Hiver : *riz, saumon grillé, concombre, féta, maïs, haricot rouge, cumin, vinaigrette sésame* NOUVEAU 16,80

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 :	*emmental râpé, jambon, œuf*	9,90
Complète poulet :	*emmental râpé, émincé de poulet, œuf*	10,80
Parisienne :	*emmental râpé, jambon, champignons frais, œuf, crème fraîche*	11,80
Normande :	*emmental râpé, œuf, camembert, pommes, crème fraîche*	12,20
Montbéliard :	*emmental râpé, saucisse, pommes de terre, crème et moutarde, oignons confits*	12,20
4 fromages :	*emmental râpé, fromage à raclette, fromage de chèvre, bleu*	12,40
Chèvre :	*emmental râpé, émincé de poulet, chèvre, miel*	12,50
Chaumière :	*emmental râpé, camembert, jambon, œuf, sauce camembert*	12,80
Tartiflette :	*emmental râpé, lardons, fromage à tartiflette, pommes de terre, vin blanc, oignons, crème fraîche*	12,80
Parmesane :	*crème de parmesan, poitrine fumée et grillée, salade, oignons frits, poivrons et tomates confites*	12,80
Vallée d'Auge :	*œuf, camembert, jambon Italien Speck IGP, pommes de terre, crème*	13,40
Poulette :	*emmental râpé, poulet, camembert, pommes de terre, crème fraîche*	13,80
Sous-bois :	*emmental râpé, poulet, champignon, crème, chèvre, persillade* NOUVEAU	13,80
Norvégienne :	*emmental râpé, saumon fumé, crème fraîche à la ciboulette, salade*	14,90
Racletta :	*emmental râpé, fromage à raclette, jambon, jambon italien Speck IGP, lards, cornichons, crème à la ciboulette, pommes de terre au four*	15,20
Bistro :	*emmental râpé, viande haché, cheddar, oignon confit, sauce burger, salade, tomate* NOUVEAU	15,20
Gargantua :	*emmental râpé, steak haché (180g), cheddar, œuf, tomates, salade*	16,20

Pour accompagner vos galettes, pensez à une salade verte	3,50
Ou une assiette de frites fraîches	4,00
Ou frites fraîches sauce cheddar	4,80



Pizzas

Margarita : *sauce tomate, mozzarella, origan* **11,90**
Régina : *sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais* **14,60**
Chef : *sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan* **14,70**
Orientale : *sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œuf* **14,90**
Fab'Chicken : *sauce tomate, mozzarella, poivron, poulet, oignons rouge, sauce aigre douce après cuisson* NOUVEAU **15,20**
Provençale : *sauce tomate et basilic, emmental, poivrons, oignons, tomates fraîches, copeaux de parmesan, origan, persillade* **15,20**
Calzone : *soufflé au jambon, sauce tomate, mozzarella, œuf, origan* **15,30**
Mamma : *crème, mozzarella, viande hachée, merguez, chèvre, œuf, olive, origan* NOUVEAU **15,90**
Chili Thaï : *sauce tomate, mozzarella, poulet, olive, chorizo, poivron, oignon, piment vert, sauce chili, origan* NOUVEAU **15,80**
Quatre Fromage : *sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, bleu* **16,20**
Cannibale : *sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, lard, oignons, sauce BBQ* **16,20**
Western : *crème, mozzarella, viande hachée, pommes de terre sautées, lard croustillant, cheddar, moutarde aigre douce* **16,50**
Kentucky : *crème fraîche, poulet pané, pommes de terre sautées, fromage à tartiflette, oignons rouges* **16,70**
Piquante : *sauce tomate, mozzarella, poulet, chorizo, merguez, crème, tabasco* **16,70**
Montagnarde : *crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, fromage à tartiflette* **16,90**
Burrata : *sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon Speck IGP, persillade, tomates cerises* **16,90**
Saumon : *sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, persillade* **17,50**
Océano : *crème, mozzarella, saumon fumé cuit, pommes de terre sautées, chèvre, oignons rouges, persillade, tomates cerises* **17,90**

Supplément *champignons, pommes de terre, œuf, lardons, lard, oignons* **1,70**
Supplément *viande hachée, saumon* **4,20**



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

Poissons

Cassolette de la mer *garniture au choix* NOUVEAU **17,90**
Pavé de saumon grillé *à la Plancha, sauce à l'oseille maison, garniture au choix* **17,90**

Burgers et Croques

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine française

		Steak 125g	Steak 180g
Croque-Jambon Fabrique :	*tranches de pain gratinées à l'emmental, crème fraîche, jambon, garniture au choix*	13,90	
Croque Chef :	*tranches de pain de mie, jambon, chorizo, crème de parmesan, emmental, garniture au choix* NOUVELLE RECETTE	13,90	
Black Burger :	*poulet pané sauce aigre douce, coleslaw maison, salade, tomate, oignon rouge*	16,30	
Original Burger :	*steak haché de bœuf, cheddar, oignons, tomates, salades, sauce burger, cornichons*	14,90	16,60
Burger Camembert :	*steak haché de bœuf, salade verte, tomates, champignons, oignons, camembert, crème de camembert*	16,90	18,60
Burger Rostï (sans pain) :	*rösties de pommes de terre, steak haché de bœuf, cheddar, poitrine grillée, tomates, onion rings, salade, sauce tartare*	17,50	19,20
Burger Montagnard :	*steak haché de Bœuf, poitrine grillée, cheddar, fromage à raclette, tomates confites, confit d'oignon, cornichons, salade, sauce cocktail maison*	17,50	19,20
Le Truffé :	*steak haché de bœuf, bacon, mayonnaise parfumée à l'huile de truffe, champignon, tomate confite, comté* NOUVEAU	19,50	20,50
Smash Burger :	*double steak de 125g smasher, cheddar, confit d'oignon, sauce fromagère maison*	20,50	
Burger La Fabrique XXL :	*double steak haché de 125g, salade, tomates, oignons frits, double cheddar, sauce burger maison, cornichons, œuf poché*	20,50	
Burger Challenge :	*triple steak de 180 g, triple cheddar, sauce américaine, cornichon, salade, tomate, oignon, double frites :* ***Mousse au chocolat offerte à toute personne terminant seule le challenge !*** NOUVEAU + CHALLENGE	33,00	



Viandes

Toutes nos viandes sont d'origines françaises sauf la bavette Angus (origine royaume-uni)

Jambon grillé cuit à l'os	*120g marqué au grill, garniture sauce au choix*	12,90
Escalope de dinde grillée	*180g, sauce Normande au cidre, garniture*	13,90
Haché du boucher	*180g, garniture, sauce au choix*	14,60
Andouillette de Troyes	*200g, garniture et sauce au choix*	14,90
Côte de cochon grillée	*350g, garniture et sauce au choix*	14,90
Tartare de bœuf	*au couteau 180g, garniture au choix*	17,20
Faux-filet	*200g, garniture et sauce au choix*	17,80
Bavette Angus	*180g originge UK, garniture et sauce au choix*	17,80
Tartare Italien	*tartare de bœuf 180g, pesto, tomate confite, copeaux de parmesan* NOUVEAU	17,90
Côte de bœuf XXL	*500g, garniture et 2 sauces au choix*	33,20

Sauces maisons (au choix) : *échalote, poivre, normande, camembert, cheddar*
Autres sauces : *barbecue, béarnaise*

Nos Accompagnements (au choix) : *frites fraîches, salade verte, pommes de terre au four, riz Basmati, pommes de terre grenailles à l'ail et persil, poêlée de légumes de saison, purée de patates douces maison*

Supplément sauce	1,20
Supplément garniture	4,00

Assiette de Fromages

Camembert, bleu, chèvre, comté 6,90

Crêpes

Sucre 3,90
Beurre sucre 4,20
Citron 4,40
Sirop d'Erable 4,80
Confiture : *fraise, abricot, framboise, orange* 5,20
Miel 5,20
Miel, citron 5,40
Chocolat maison 5,50
Nutella 5,70
Miel, amandes grillées 5,90
Chocolat blanc 5,90
Crème de marron 5,90
Caramel beurre salé maison 5,90
Chocolat maison, amandes grillées 6,20
Chocolat, éclats de noisettes caramélisées NOUVEAU 6,20

Pâte de spéculoos, éclats de spéculoos 6,40
Nutella, éclats de noisette caramélisées 6,40
Poire, chocolat maison 6,70
Pommes caramélisées, caramel beurre salé maison 6,90
Banane, chocolat maison 6,90
Chocolat blanc brisure d'oréo NOUVEAU 6,90
Banane, Nutella 7,20
Banane, *caramel beurre salé maison, amandes grillées* NOUVEAU 7,50
Frangipane maison, amande grillées 7,50
Shokobons : *Shokobons, chocolat blanc maison, nutella, éclats de noisettes* 7,60
Flambée *(au choix) : calva, cognac, cointreau, grand-marnier* 7,90
Pommes caramélisées, frangipane, caramel beurre salé maison 8,80

Supplément chantilly 2,00
Supplément boule de glace 2,60

Crêpes avec Glace

Pistache : *glace pistache, caramel beurre salé maison, amandes grillées, chantilly* 7,90
Belle Hélène : *glace vanille, poire, chocolat maison, amandes grillées, chantilly* 7,90
Gourmande : *glace vanille, caramel beurre salé maison, 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
Méga Tira : *glace tiramisu, chocolat maison, chantilly* NOUVEAU 7,90
Macadamia : *glace vanille macadamia, caramel beurre salé maison, chantilly* NOUVEAU 7,90
Ananas : *glace ananas rôti, ananas, caramel beurre salé maison, chantilly* NOUVELLE RECETTE 8,20
Méga Kinder : *Kinder, chocolat, glace vanille, chantilly* 8,60
Méga Spéculoos : *pâte spéculoos, éclats de spéculoos, glace vanille, chantilly* 8,60
Méga Schokobons : *glace chocolat blanc, chocolat blanc maison, nutella, éclats de noisettes, chantilly* 8,80



Café Gourmand 6,90 / Thé Gourmand 7,40

Boule de glace vanille, Crêpe au Nutella, Brioche perdue au caramel beurre salé, Mousse au chocolat maison NOUVELLE RECETTE

Prix Net en Euro

Sorbets et Glaces

1 Boule : 2,60 2 Boules : 4,70 3 Boules : 6,50

Glaces : *Vanille, Chocolat, Café*

Glaces Artisanales : *Coco, Menthe-chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Chocolat blanc, Nougat, Vanille Macadamia* NOUVEAU, *Noisette, Rhum-raisin, Tiramisu* NOUVEAU

Sorbets Artisanaux : *Fraise, Citron, Cassis, Framboise, Ananas rôti (marbrage caramel au rhum)*

Supplément chantilly **2,00**

Glaces Composées

Chocolat Liégeois : *3 boules chocolat, chocolat maison, chantilly* **7,60**
Dame Blanche : *3 boules vanille, chocolat maison, chantilly* **7,60**
Café Liégeois : *3 boules café, sauce café, chantilly* **7,60**
Nid d'Ange : *1 boule vanille, 1 boule nougat, 1 boule caramel, caramel beurre salé maison, chantilly* **7,80**
Caramel Liégeois : *3 boules caramel, caramel beurre salé maison, chantilly* **7,80**
Soleil : *2 boules ananas rôti, 1 boule coco, chantilly* **7,80**
Nougat glacé : *1 boule nougat, 1 boule vanille, 1 boule pistache, coulis de fruits rouges, chantilly* **7,80**
Saint-Marco : *1 boule noix de coco, 1 boule pistache, 1 boule noisette, chantilly* **7,80**
Caramel Noug : *1 boule nougat, 1 boule noisette, 1 boule caramel beurre salé, caramel beurre salé maison, chantilly* **7,80**
Poire Belle Hélène : *3 boules vanille, poire, chocolat maison, amandes grillées, chantilly* **7,90**
Banana Split : *1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, chocolat maison, chantilly* **7,90**
After eight : *3 boules menthe, peppermint, chocolat maison, chantilly* **7,90**
Vénitienne : *1 boule pistache, 1 boule café, 1 boule tiramisu, chantilly* NOUVEAU **7,80**
Bianco : *1 boule noisette, 1 boule tiramisu, 1 boule vanille, chantilly* NOUVEAU **7,80**
Macadam : *1 boule vanille macadamia, 1 boule chocolat, 1 boule noisette, chantilly* NOUVEAU **7,80**
Australienne : *1 boule caramel beurre salé, 2 boules vanille macadamia, chantilly* NOUVEAU **7,80**



Douceurs

Fromage blanc d'Isigny et coulis de fruits rouges **4,90**
Crème brûlée vanille Bourbon **5,70**
Mousse au chocolat maison NOUVEAU **6,20**
Brioche perdue *au caramel beurre salé et sa glace à la vanille* **7,30**
Flan maison NOUVEAU **7,50**
Tiramisu maison NOUVEAU **7,50**
Amandine aux poires maison NOUVEAU **7,50**
Caramélia : *pommes caramélisées, caramel beurre salé, glace ananas rôti, émietté de spéculoos, chantilly* **8,90**
Profiteroles au chocolat maison **8,90**

Boissons Froides

Sirop à l'eau *25cl* : **2,90**
menthe, citron, grenadine, fraise, framboise, pêche, violette, cerise, kiwi, banane

Limonade *25cl* **3,40**

Diabolo *25cl* **3,60**

Jus Granini *25cl* : **4,20**
orange, ananas, abricot, pomme, tomate

Pepsi, Pepsi Max (sans sucre) 33cl **4,20**

Fanta orange *25cl* **4,20**

Orangina *25cl* **4,20**

Schweppes **4,20**

Ice Tea *25cl* **4,20**

Perrier *33cl* **4,20**

Supplément sirop ou rondelle **0,20**

Boissons Chaudes

Café Richard **2,00**

Décaféiné **2,00**

Double café **3,80**

Crème **3,80**

Cappuccino **4,20**

Chocolat Chaud **4,00**

Thés : **3,80**
Lait, Citron, Fruits Rouges, Ceylan, Thé Vert Sencha, Vanille Caramel, Thé vert à la menthe, Grand Earl Grey, Jardins de Darjeeling , Lapsang Souchong

Infusions : **3,80**
Verveine, Verveine menthe, Menthe poivrée, Camomille, Tilleul, Jardin clos (détox)

Vanilla Latte **4,90**

Latte Macchiato *(supp arômes : 0,40€ Choco-Cookie , Spéculoos, Noisette* **4,90**

Caramel Macchiato *café, mousse de lait, sirop vanille, sauce caramel* **4,90**

Cocktails Sans Alcools

Cocktail Tonic : *mélange de fruits multivitaminés, sirop de grenadine 25cl* **5,30**

P'tit Cœur : *jus de fraise, jus d'ananas, jus de coco, sirop de framboise 25cl* **6,00**

Caraïbes : *jus d'ananas, nectar de mangue, sirop de fraise, sirop de coco 25cl* **6,00**

Red Light : *jus de fraise, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine 25cl* **6,00**

Bora Bora : *jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron, sirop de grenadine 25cl* **6,00**

Mangue-Passion : *coulis passion, jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue 25cl* **6,40**

Virgin Piña Colada : *sirop saveur Rhum, jus d'ananas, jus de coco 25cl* **6,40**

Virgin Mojito : *sirop saveur rhum, Perrier, feuilles de menthe, sucre cassonade, citron vert 25cl* **6,40**

Apple Rose : *jus de pomme, limonade, sirop de framboise, citron, purée de framboise 25cl* **6,40**

Virgin Ananas sureau fizz : *sirop à la fleur de sureau, jus de citron, ananas, eau pétillante 25cl* NOUVEAU **6,60**

Virgin Mojito Passion : *sirop saveur rhum, Perrier, feuilles de menthe, citron vert, coulis fruits de la passion et jus de fruit de la passion 25cl* **6,60**

Cocktails

Ananas sureau fizz : *Alcool de fleur de sureau, jus de citron, ananas, eau pétillante 20cl* NOUVEAU **6,60**

Cocktail des îles : *Malibu, rhum blanc, cocktail de fruits exotiques, sirop de fraise 16cl* **8,00**

Planteur maison : *Rhum blanc et brun, jus de citron, jus d'orange, sucre de canne 16cl* **8,00**

Sex on the beach : *Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, jus de myrtille, jus de melon, jus de pêche 16cl* **8,00**

Aperol Spritz : *Prosecco, Perrier, Aperol 20cl* **8,00**

Maï Taï : *Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat 10cl* **8,00**

Piña Colada : *Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco 20cl* **8,00**

Ti Punch : *Rhum, sucre de canne, citron vert 8cl* **8,00**

Hugo Spritz : *Alcool de fleurs de sureau, Prosecco, Perrier, citron vert, feuilles de menthe 20cl* **8,00**

Limoncello Spritz : *Limoncello, Prosecco, Perrier, citron, sucre de canne 20cl* **8,00**

Banana Colada : *Rhum Ambré, jus de banane, jus de coco, jus d'ananas, jus de mangue, sucre de canne 20cl* **8,20**

Mojito : *Rhum blanc, Perrier, feuilles de menthe, sucre cassonade, citron vert 25cl* **8,60**

Porn Star Martini : *Vodka, prosecco, jus d'ananas, jus de citron, vanille, purée de de passion 20cl* NOUVEAU **8,90**

Mojito Fraise : *Rhum blanc, Perrier, feuille de menthe, sucre cassonade, citron vert, coulis de fraise 25cl* NOUVEAU **9,00**

Mojito Passion : *Rhum blanc, Perrier, feuilles de menthe, sucre cassonade, citron vert, coulis fruits de la passion 25cl* **9,00**

Saint-Germain Spritz : *Saint-Germain, Prosecco, Perrier, citron vert, feuilles de menthe 20cl* **9,00**

Dolce Vita Spritz : *Saint-Germain, citron vert, purée de framboise, Prosecco, perrier 20cl* **9,00**

Royal Mojito : *Rhum blanc, vin pétillant, feuilles de menthe, sucre cassonade, citron vert 25cl* **9,00**

Prix Net en Euro

Apéritifs

Pastis *2cl*	4,20
Kir : *crème de cassis, mûre, fraise, framboise ou pêche 12cl*	4,40
Kir Normand : *cidre, crème au choix 12cl*	4,40
Kir Pétillant : *vin pétillant, crème au choix 12 cl*	6,20
Sangria Maison *12,5cl*	4,80
Martini rouge ou blanc *5cl*	4,90
Porto, Pommeau, Muscat, Suze *5cl*	4,90
Americano Maison *8cl*	6,90
Malibu, Gin, Vodka, Tequila avec soda *15cl*	6,90
Baby *2cl*	3,80
Whisky *4cl*	6,50
Whisky cola ou orange *15cl*	6,90
Jack Daniel's *4cl*	8,90
Chivas *4cl*	9,20
Cardhu *4cl*	9,80

Eaux

San Pellegrino	*50cl*	3,70	*100cl*	4,80
Vittel	*50cl*	3,70	*100cl*	4,80

Bières Pressions

Panaché pression	*25cl*	4,30	*50cl*	8,10
Loburg pression	*25cl*	4,40	*50cl*	8,30
Monaco pression	*25cl*	4,40	*50cl*	8,30
Leffe pression	*25cl*	4,90	*50cl*	9,20
Triple Karmeliet pression	*25cl*	5,30	*50cl*	9,80
Kwak ambré pression	*25cl*	5,30	*50cl*	9,80
Kwak rouge pression	*25cl*	5,30	*50cl*	9,80
Goose IPA pression	*25cl*	5,30	*50cl*	9,80

Bière sans alcool	*25cl*	4,10
Heineken bouteille	*33cl*	4,80
Hoegaarden bouteille	*33cl*	5,30
Desperados bouteille	*33cl*	5,60
Kriek Mort Subite bouteille	*25cl*	5,60

Cidres

Bolée *brut ou doux 20cl*	3,80
Pichet *brut ou doux 50cl*	6,90
Pichet *brut ou doux 100cl*	11,80
Cidre bouché artisanal *brut ou doux 75cl*	12,90
Cidre rosé *75cl*	12,90

Nos Vins au Verre

	12,5 cl
UBY Rosé N°6	4,70
Chardonnay I.G.P Pays d'Oc	4,70
Côtes de Provence	4,90
Brouilly	5,00
UBY Doux N°4	5,20
Chablis	6,30
Bordeaux La Croix St-Roc Lussac St-Émilion	6,30

Nos Vins Rouges

	75 cl
Lambrusco *(vin pétillant Italien)*	16,50
Chianti *(vin Italien)*	18,00
Côte du Rhône	19,00
Brouilly	20,00
Saumur Champigny	21,00
Saint-Nicolas de Bourgueil	22,00

Bordeaux

	75 cl
Bordeaux AOP	18,00
Château Vieux Bonneau Montagne Saint-Émilion	26,00
La demoiselle de Sociando Mallet Haut-Médoc	32,00

Nos Vins Rosés

	75 cl
Lambrusco *(vin pétillant Italien)*	16,50
Bardolino *(vin Italien)*	17,00
UBY N°6	18,50
Côte de Provence	20,00

Nos Vins Blancs

	75 cl
Chardonnay I.G.P Pays d'Oc	18,00
UBY N°3 *(vin de Gascogne)*	19,00
UBY N°4 Doux *(vin de Gascogne)*	21,00
Chablis	28,50

Nos Champagnes

	75 cl
Veuve Pelletier Brut	39,00
Canard Duchêne	48,00

Nos Vins au Pichet

	25cl	*50cl*
Rosé Cinsault	4,60	7,90
Rouge Merlot	4,60	7,90
Blanc Chardonnay	4,60	7,90

Digestifs

Amaretto, Grappa, Get 27 / 31, Bailey's, Cognac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier, Poire Williams, Limoncello *5cl*	6,60
Irish coffee *16cl*	8,50
Rhum Diplomatico Reserve exclusive, Rhum Don Papa *5cl*	9,50

Prix Net en Euro

OUVERT
7J/7
SERVICE
CONTINU

Depuis 2013

La Fabrique

VOS PASSAGES,
MÉRITENT DES AVANTAGES

1 € DÉPENSÉ = 10 POINTS

- Cumulez des Points
- Profitez de Récompenses
- Simple et rapide avec le Wallet-Pass



Scannez
POUR VOUS
INSCRIRE !

SUR PLACE OU À EMPORTER

VOS AVANTAGES VOUS SUIVENT !

Nouveau Point de Click & Collect
sur le coté de votre restaurant

Cumulez des points même avec la vente à emporter avec votre
compte fidélité